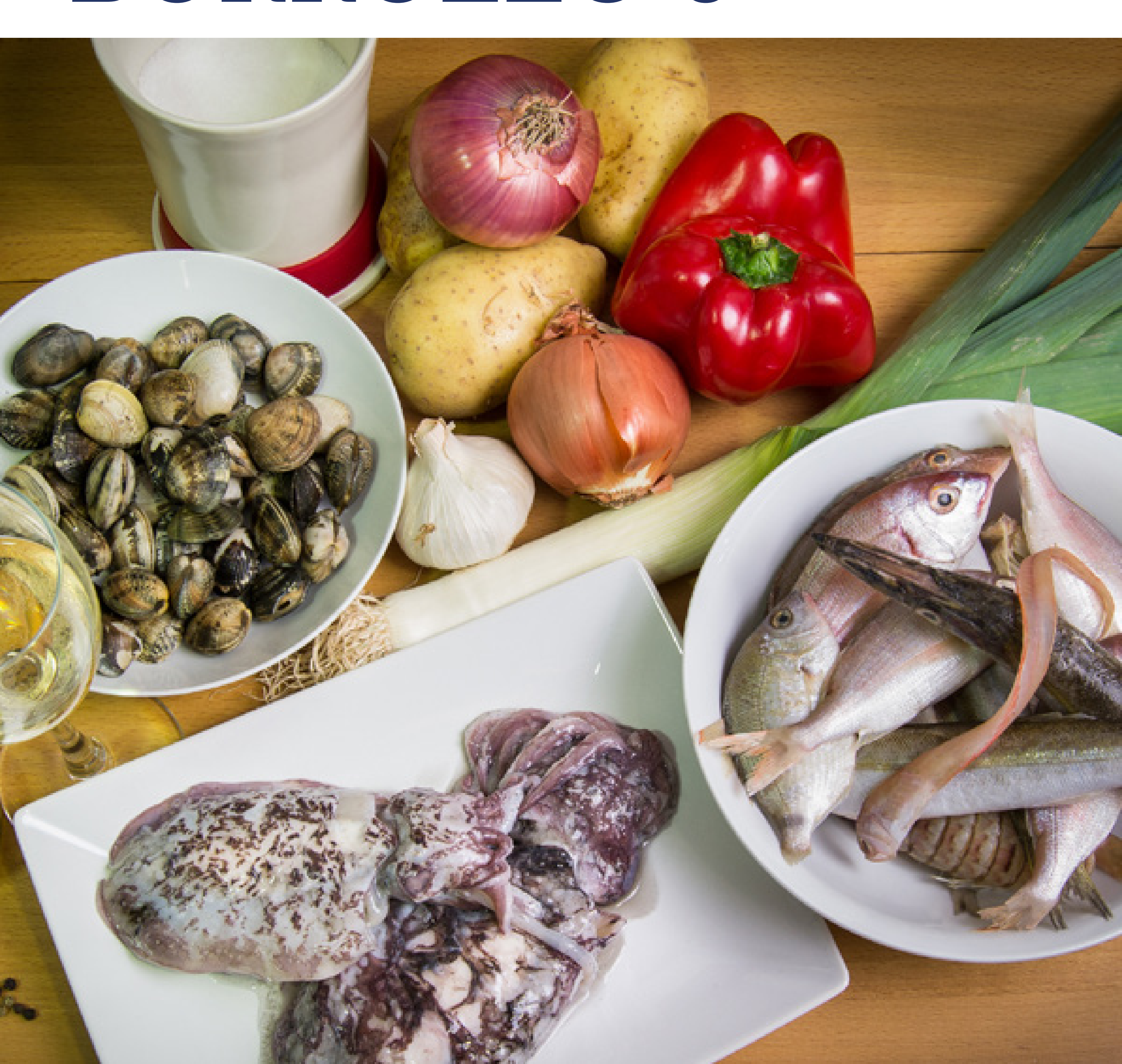
RECETAS BURRUEZO 0º



RECETAS CON ALIMENTOS CONGELADOS



Parte 1


Burruezo 0º
recetas y consejos


http://burruezocongelados.es/blog/

ANA JOSE GARCÍA GONZÁLEZ





La cocina es mi refugio, mi inspiración y mi día. Entré de lleno en ella por azares del destino y ahora me siento satisfecha de estar aquí.

Adoro todo lo que tiene que ver con la gastronomía, pero desde un plano sencillo, accesible, cercano e intento con mis elaboraciones hacer lo propio.

Os presento un pequeño recopilatorio de recetas, en cada una de ellas he puesto un poquito de mí, son platos sencillos, con ingredientes cotidianos y basados en la cocina tradicional que me alimento desde niña y en los conocimientos adquiridos durante los últimos años.

Deseo encontréis entre estas páginas, una chispa que despierte vuestra curiosidad y os invite a cocinar.

Ana Jose García.

SÍGUENOS EN:








https://www.facebook.com/BurruezoCongelados

https://plus.google.com/+BurruezoCongeladosEs/

https://twitter.com/BurruezoC

http://www.linkedin.com/company/burruezo-congelados

http://www.pinterest.com/burruezo/

http://burruezocongelados.es/blog/feed/

RECETAS

ÍNDICE



Recetas de pescado

Recetas de Pescado

Recetas de Pescado

Timbal de merluza gratén



Ingredientes

300 g de bocaditos de lomo de merluza congelados
160 g de gamba pelada congelada
80 g de mantequilla
45 g de harina
350 ml de leche
1 cebolla mediana
1 calabacín grande
Sal, pimienta, nuez moscada

Cocina: Mediterránea   Para: Entrante Principal   Dificultad: Sencillo



Personas : 6   Tiempo de preparación : 25m   Tiempo de cocción : 40m   Listo en : 1:5 h

La receta que hoy os sugerimos, os permitirá disfrutar de la deliciosa carne de la merluza acompañada por una fina salsa bechamel con cebolla y gambas. Para hornear este bocado, lo hemos envuelto en una lámina de calabacín. El resultado es un bonito timbal, con un suave y agradable sabor.

Elaboración del timbal

Paso 1
Pelar y partir la cebolla en una fina brunoise, dorar a fuego lento con 35 g de mantequilla, añadiendo un poco de sal para que suelte su agua.

Paso 2
Transcurridos 20 minutos, cuando la cebolla resulte tierna, añadir las gambas peladas y partidas. Sofreír ligeramente, apartar del fuego y reservar.

Paso 3
Preparar la bechamel calentando el resto de la mantequilla y dorando en ella un poco la harina. Incorporar la leche caliente, un poco de sal, nuez moscada y la pimienta; cocer hasta que espese sin parar de remover.

Paso 4
Cuando observemos que esta cocida, comience a despegarse de los bordes de la cazuela, añadir la cebolla y las gambas rehogadas. Mantener en el fuego 5 minutos más. Verter en un recipiente y dejar que enfríe para que coja consistencia.

Paso 5
Cortar la merluza cuando aún este semicongelada en lascas. Salar ligeramente. Reservar.



Paso 6
Lavar el calabacín y con ayuda de una mandolina, cortarlo longitudinalmente en láminas muy finas.

Paso 7
Colocar una rodaja muy fina de calabacín en la base. Encima, disponer una pequeña cantidad de bechamel y sobre esta unas lascas de pescado. Repetir esta operación tres veces.

Paso 8
Envolver con una lámina de calabacín el timbal de merluza y bechamel, presionando para que no quede aire dentro. Coronar con un poco de bechamel.

Paso 9
Calentar el horno y hornear a 180 ºC durante 13 minutos. Servir caliente.



Presentación

En plato llano, colocar un poco de cebolla frita seca, los timbales de merluza y unas flores secas comestibles o brotes tiernos.

Sopa de pescado con picatostes de pan frito



Ingredientes

800 g de morralla
400 g de calamar nacional
200 g de gamba pelada congelada
2 tomates maduros
1 cebolla seca
3 dientes de ajo
1 puerro
2 zanahorias
100 ml de aceite de oliva virgen extra
Sal y perejil

Cocina: Mediterránea   Para: Entrante   Dificultad: Sencillo



Personas : 6   Tiempo de preparación : 20m   Tiempo de cocción : 25m   Listo en : 50m

La sopa de pescado es un plato que siempre apetece, preparada con las espinas y cabeza de un buen pescado blanco o a partir de un variado de morralla, es un entrante ligero y nutritivo. Lo puedes acompañar con unos picatostes de pan frito, cocerle un poco de pasta o añadirle sémola de arroz. De cualquiera de las formas, disfrutaras de su fino y delicado sabor.

Elaboración

Paso 1
Sofreír ligeramente en una olla amplia el pescado de morralla con 50 ml aceite de oliva, añadir 1,7 l de agua, las zanahorias peladas y el puerro limpio y troceado. Cocer durante unos 20 minutos a fuego medio. Retirar la espuma.

Paso 2
Picar con ayuda de un robot de cocina, los tomates, la cebolla y los ajos pelados. Sofreír todo, a fuego medio, con el resto del aceite, añadiendo un poco de sal, hasta que suelte el aceite de nuevo.

Paso 3
Limpiar y lavar los calamares, picarlos en trocitos pequeños y sofreír en la salsa de tomate y cebolla durante unos minutos. Incorporar las gambas peladas y descongeladas, rehogándolas ligeramente.

Paso 4
Colar el caldo de pescado y añadir el sofrito preparado. Dejar cocer todo junto durante unos cinco minutos. Apartar del fuego. Corregir de sal y agregar un ajo partido en brunoise y un poco de perejil picado.

Presentación
En plato hondo, colocar la sopa, los calamares y las gambas. Acompañar con picatostes de pan frito.



Salmonete frito con ensalada agria

Ingredientes

4 salmonetes congelados de 200g aproximadamente cada uno.
1 pimiento rojo
1 cebolla tierna
80 g de alcaparras
10 g de pepinillo
60 ml de aceite de oliva virgen
Sal en escamas

Cocina: Mediterránea Para: Entrante Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 40m Tiempo de cocción : 12m Listo en : 40m

La deliciosa carne del salmonete, con su gustoso sabor a mar, compensa su arduo manejo. Para esta ocasión, os sugerimos unos deliciosos filetes de salmonete fritos, acompañados con una ensaladade pimiento rojo, cebolla, pepinillos y alcaparras. Un plato para tomar a cualquier hora.

Elaboración

Paso 1
Descongelar los salmonetes, cortar con tijeras sus aletas y quitar las escamas completamente. Lavar bajo el grifo para terminar de limpiar.

Paso 2
Abrir el salmonete por el abdomen y limpiarlo de vísceras, Lavar de nuevo. Secar ligeramente y con un cuchillo afilado sacar los filetes del pescado. Limpiar de espinas completamente.

Paso 3
Poner en una sartén el aceite de oliva y freír los filetes de salmonete, comenzando por la cara de la piel. Dar la vuelta y freír por la otra cara.

Paso 4
Lavar y partir las verduras en dados pequeños, hacer lo mismo con los pepinillos. Añadir las alcaparras, sal y un poco del aceite de freír el pescado.

Nota
Se puede remplazar los pepinillos y las alcaparras, por pimiento verde. En ese caso, añadir a la ensalada unas gotas de vinagre de jerez.

Presentación
En plato llano, colocar un poco de cebolla frita seca, los timbales de merluza y unas flores secas comestibles o brotes tiernos.



Filetes de gallineta con salsa de champiñón y vino dulce

Ingredientes

1,20 kg de filete de gallineta congelado
250 g de champiñón botones
500 ml de fumet
250 mm de vino blanco dulce
20 g de mantequilla
140 ml de nata
70 g de roux clara
80 g de mantequilla de pistacho
35 ml de aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta recién molida

Cocina: Mediterránea Para: Plato Principal Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 15m Tiempo de cocción : 45m Listo en : 55m

La carne de la gallineta tiene una textura compacta y un suave sabor. Degustar unos filetes de este pescado, limpio de espinas, fritos con un poco de sal, es bien sencillo y sabroso. Pero si lo acompañamos de una exquisita salsa de champiñón y vino dulce, se convierte en un plato delicioso. Te animamos a probar este bocado.

Elaboración

Paso 1

Preparar la mantequilla de pistacho moliendo 50 g de pistacho repelado, mejor crudo, con dos cucharaditas de agua, a continuación añadir 75 g de mantequilla blanda, mezclar y sazonar. Pasar por un tamiz, con ayuda de una espátula de plástico. Envolver la mezcla con film, formando un rollo y conservar en el frigorífico hasta que vaya a utilizarlo.

Paso 2

Limpiar y partir en finas laminas los champiñones, derretir 20 g de mantequilla en un cazo y rehogar los champiñones durante 3 minutos. Agregar el vino y reducir a un tercio.

Paso 3

Preparar la roux a partir de 50 g de mantequilla derretida y caliente y 50 g de harina. Reservar.

Paso 4

Incorporar el fumet a los champiñones y el vino y llevarlo a ebullición. Incorporar seguidamente la roux fría, cocer a fuego lento durante 30 minutos, removiendo y espumando la superficie cada diez. Agregar la nata y cocer hasta que la salsa espese.



Paso 5

Apartar del fuego y añadir la mantequilla de pistacho, pedacito a pedacito. Mezclar y salpimentar. Pasar la salsa por un chino y mantener caliente al baño maría.

Paso 6

Cocer la pasta a partir de agua hirviendo con sal, durante el tiempo indicado por el distribuidor. Servir caliente.

Paso 7

Freír los filetes partidos de la gallineta en una sartén amplia, con un poco de aceite. Añadir sal, servir calientes.



Presentación

En un plato hondo colocar un par de cucharadas de salsa, sobre esta un poco de pasta y acabar con los filetes fritos de gallineta y cebollino partido.

Bacalao con tomate dulce de albahaca



Ingredientes

600 g de lomos de bacalao congelados
1 zanahoria
½ cebolla
2 dientes de ajo
4 ramitas de albahaca
2 guindillas
40 g de azúcar moreno
150 ml de aceite de oliva virgen

Cocina: Mediterránea   Para: Plato Principal,Segundo Plato   Dificultad: Sencillo



Personas : 4   Tiempo de preparación : 20m   Tiempo de cocción : 30m   Listo en : 50m

El bacalao es uno de mis productos favoritos, admite infinidad de preparaciones, y los resultados siempre son espectaculares. Como resulta, la receta que os presentamos, una deliciosa combinación de lomos de bacalao al punto de sal, confitados en aceite de oliva, con un suave aroma de ajo y guindilla, sobre una cama de tomate dulce con albahaca fresca. Un bocado exquisito e irresistible.

Elaboración

Paso 1

Lavar y pelar la zanahoria, los tomates y la media cebolla y partirlo todo en una brunoise muy fina. Sofreír a fuego lento durante 30 minutos con 30 ml de aceite de oliva. Remover con frecuencia. Transcurridos los primeros 15 minutos añadir un poco de sal y 5 minutos antes de apartar del fuego, cuando empiece a soltar el aceite, añadir la azúcar moreno. Reservar.

Paso 2

Incorporar a la salsa de tomate las hojas de albahaca, ligeramente partidas y triturarlo todo con la batidora, perderá algo de color, pero resultara más fina al paladar. Reservar. Servir en caliente.

Paso 3

Colocar 120 ml de aceite de oliva en una olla baja con tapadera, calentar y freír los ajos laminados y la guindilla, no permitir que el aceite se eleve mucho de temperatura. Sacar los ajos y la guindilla e incorporar el bacalao seco, partido y con la piel hacia abajo, mantener 5 minutos a fuego muy suave y dejar reposar otros 15 minutos tapado, antes de servir.

Presentación

En un plato llano colocar como base dos cucharadas de salsa de tomate dulce de albahaca, sobre ésta, dos trozos de lomo de bacalao confitado y ligeramente escurrido. Presentar con dos hojitas de albahaca. Servir templado.

Popieta de Gallo con almejas



Ingredientes

2 gallos congelados de 1,0 kg aproximádamente cada uno
400 g de almejas
30 g de harina
60 ml de vino blanco
30 g de mantequilla
50 ml de aceite
300 g de patatas
80 g de remolacha
4 ajos
Perejil y sal.

Cocina: Mediterránea   Para: Segundo Plato   Dificultad: Medio



Personas : 4   Tiempo de preparación : 50m   Tiempo de cocción : 1:20h   Listo en : 2:0h

La deliciosa carne del gallo, asada y acompañada de una sencilla velouté de pescado y el jugo de unas almejas, es un bocado tan sencillo como especial. Podrá disfrutar de un exquisito pescado, con un suave sabor, una carne jugosa y sin espinas. Como guarnición, le sugerimos un fino puré de patatas y remolacha o unas sencillas patatas asadas. En cualquiera de sus versiones, es un plato estupendo. Se lo recomendamos.

Elaboración

Paso 1
Pelar el gallo cuando todavía este congelado. Cortar su cabeza y reservar el cuerpo en la nevera hasta que termine de descongelar.

Paso 2
Sacar los cuatro filetes de cada uno de los gallos, con ayuda de un cuchillo bien afilado. Salar ligeramente y enroscar sobre si mismos a partir de la cola. Pinchar con un palillo para mantenerlos y colocarlos en una fuente para el horno. Regar con un poco de aceite y reservar en la nevera tapada, hasta el momento de hornear.

Paso 3
Preparar un fumet con la espinas de los pescados, con 250 ml tendremos suficiente.

Paso 4
En una sartén con tapa y un poco de aceite y los ajos partidos, añadir el vino blanco y abrir las almejas. Reservar por un lado las almejas y por otro los jugos y los ajos.



Paso 5
En esa misma sartén, derretir la mantequilla y cocer un poco la harina, añadir la mitad del fumet y remover hasta integrar los ingrediente, a continuación incorporar los jugos y ajos de abrir las almejas, volver a remover y dejar reducir, añadiendo poco a poco el fumet reservado. Colar y reservar. Debe de quedar con consistencia de salsa.

Paso 6
Precalentar el horno y asar los lomos de gallo al vapor, durante 10 minutos a 180 ºC. Si no posee horno de vapor, asar en la fuente de horno tapada con papel de aluminio, durante 15 minutos a la misma temperatura.

Paso 7
Para hacer el puré de patata y remolacha, cocer a partir de agua fría la patata pelada y partida y la remolacha. Añadir un poco de sal. Cuando resulten tiernas colar y pasar por el pasapuré, añadiéndole un poco de mantequilla y sal. También puede presentarlo con unas patatas y un poco de remolacha asada.



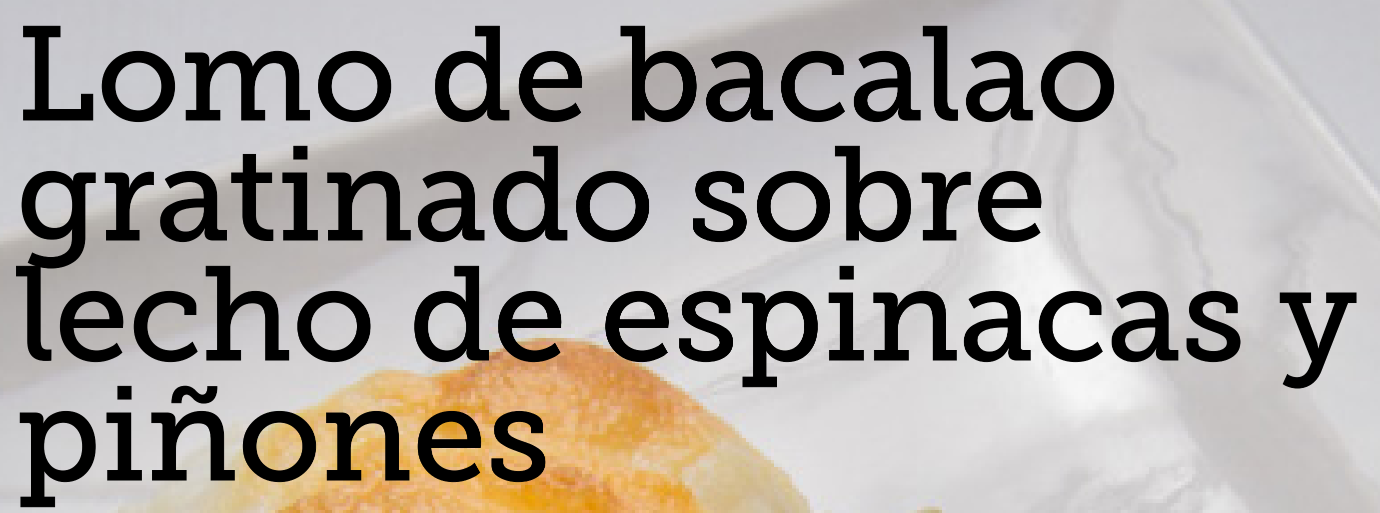
Presentación 1

En plato llano, colocar dos popietas de gallo junto con un poco de puré de patatas y zanahoria. Cubrir parcialmente las popietas con la salsa velouté. Pinchar una patata chip y repartir unas almejas peladas. Espolvorear un poco de perejil picado. Servir caliente.

Presentación 2

En plato llano, colocar las popietas, cubrirlas parcialmente con salsa velouté, y acompañar con unas patatas asadas y un poco de remolacha. Servir caliente.

Lomo de bacalao gratinado sobre lecho de espinacas y piñones



Ingredientes

1,0 kg de Lomo Jumbo de bacalao congelado
6 dientes de ajo
1 huevo
250 ml de aceite de girasol
400 g de espinacas
30 g de piñones
Aceite de oliva y sal.

Cocina: Mediterránea   Para: Plato principal   Dificultad: Medio



Personas : 4   Tiempo de preparación : 35m   Tiempo de cocción : 25m   Listo en : 2:0h

Deleitar a nuestro paladar con el fino sabor y la exquisita textura de un lomo de bacalao, siempre da lugar, pero saborearlo confitado y gratinado con un fino alioli de aceite de bacalao y ajos fritos, es un verdadero placer. La receta original confecciona el alioli con ajos tiernos y lavanda. Aventurate a probarlo, en cualquiera de sus versiones. Como guarnición, elige, o unas sencillas espinas con piñones, o una dulce mermelada caliente de tomates verdes.

Elaboración

Paso 1
Descongelar y cortar en lomo de bacalao en cuatro trozos.

Paso 2
Pelar y partir los ajos por la mitad, en sentido longitudinal. Freírlos lentamente en el aceite de girasol. Cuando resulten ligeramente dorados, sacar y reservar.

Paso 3
Poner a confitar el bacalao en el aceite caliente, a fuego suave, durante 12 minutos, con la piel haciaabajo. Sacar y colocar sobre un papel vegetal en una bandeja de horno.

Paso 4
Colar el aceite con los jugos del bacalao y dejar que enfrié. Transcurrido al menos una hora, montar el alioli, partiendo, en el vaso, de los ajos fritos y reservados, un huevo entero y crudo y una pizca de sal, he ir incorporando el aceite poco a poco, con el brazo de la batidora en el fondo y sin mover. Conforme veamos que nos empieza a ligar, mover con suavidad la batidora, añadiendo en total 200 ml de aceite. Batir hasta emulsionar toda la mezcla.

Paso 5
Cubrir los lomos de bacalao con esta salsa y gratinar a partir de horno caliente, 10 minutos a 180ºC. Servir caliente



Paso 6

Cubrir los lomos de bacalao con esta salsa y gratinar a partir de horno caliente, 10 minutos a 180ºC. Servir caliente

Paso 7

Saltear lo piñones con un poco de aceite hasta que doren, añadir las espinacas limpias y partidas, rehogar el conjunto a fuego fuerte y añadir un poco de sal al final. Servir caliente.

Nota 1

Para preparar el alioli de ajos tiernos, sustituir los ajos por estos, y proceder de la misma forma, añadiendo un poco de lavanda seca.

Nota 2

Para preparar la mermelada de tomate verde, escaldar y pelar 1,0 kg de tomates verdes, partirlos en trocitos pequeños y macerar ½ hora con 400 g de azúcar, después cocer a fuego lento destapados durante 50 minutos.



Presentación

En plato llano, sobre un lecho de espinacas colocar el trozo de lomo de bacalao gratinado.



Fideuá de pescado y marisco con cabello de ángel

Ingredientes

400 g de morralla
300 g de gambón congelado
350 g de sepia
160 g de sofrito
300 g fideos finos
1 puerro
1 cebolla
2 zanahorias
50 ml de aceite
Sal, perejil

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 25m Listo en : 40m

Esta crujiente y sabrosa fideuá de pescado y marisco es un plato de pasta muy mediterráneo. Sorprende por su profundo sabor a mar y su perfecta textura en la boca.La fideuá es fácil de preparar y comer.

Elaboración

Paso 1
Pelar el gambón y reservar la carne y las cabezas con las pieles.

Paso 2
Limpiar, pelar, lavar y partir las verduras en trozos no muy pequeños, reservar.

Paso 3
Sofreír en el aceite las cabezas y las colas del gambón unos minutos, añadir la morralla y rehogar ligeramente. Incorporar 500 ml de agua y las verduras partidas y cocer a fuego suave durante 20 minutos. Colar y reservar.

Paso 4
A partir de un sofrito preparado, poner en una sartén amplia, un poco de aceite y 180 g de sofrito. Calentar y sofreír la sepia, el gambón pelado y por último los fideos. No parar de remover.

Paso 5
Incorpora el caldo caliente hasta cubrir ligeramente la pasta, con unos 350 ml de fumet aproximadamente, subir el fuego y mantenerlo durante un par de minutos. Añadir sal y probar.

Presentación
En la misma bandeja de horno, al centro, o en plato llano con un poco de perejil picado.



Quiche de puerro y gambas

Ingredientes

200 g de harina
100 g de mantequilla
2 huevo
3 puerros
300 g de gamba pelada congelada
100 ml de nata
20 g de mantequilla
15 g de aceite de oliva
Sal y pimienta

Cocina: Francesa   Para: Plato principal   Dificultad: Sencillo



Personas : 6   Tiempo de preparación : 40m   Tiempo de cocción : 30m   Listo en : 2:0h

Delicioso pastel salado típico de la gastronomía francesa, el quiche es fácil de preparar y de comer. La pasta quebrada que lo sustenta, es sabrosa y tierna, el puerro le da un toque de distinción junto a la gamba. Una agradable propuesta.
Se puede preparar con antelación y tomar frío, o bien, atemperar en el horno.

Elaboración

Paso 1

Comenzar por amasar la pasta quebrada, mezclando en un robot de cocina, la mantequilla fría cortada en dados, la harina y 10 g de sal. Cuando la mezcla tenga textura de arena, verter en un bol e incorporar un huevo, amasar lo justo y con las manos. Formar una bola, envolverla en film y reservar en la nevera durante al menos una hora.

Paso 2

Extender la masa bien fría, con ayuda de un rodillo, sobre una base enharinada. Engrasar el molde o colocar papel sulfurizado y forrarlo con la masa extendida. Pinchar la base con un tenedor y hornear 15 minutos en horno caliente a 170 ºC. Debe de quedar dorada.

Paso 3

Pelar los puerros y partirlos en rodajas. Pocharlos en una sartén con la mantequilla y el aceite. Añadir las gambas descongeladas y rehogar durante unos minutos más, salpimentar. Verter la mezcla sobre la masa quebrada y horneada.

Paso 4

Batir el huevo y mezclarlo con la nata. Salpimentar de nuevo ligeramente. Añadir con cuidado a la base de la quiche y distribuir el relleno uniformemente.

Paso 5

Hornear durante otros 15 minutos en horno caliente. Dejar enfriar antes de partir.

Presentación

El quiche de puerros y gambas lo puedes presentar en una bandeja o fuente.

Pastel vegetal de salmón ahumado



Ingredientes

1 paquete de pan blanco de molde sin corteza
200 g de atún en conserva
250 g de tomate maduro apretado
300 g de espárragos blancos en conserva
1 lechuga cogollo romana
6 varitas de surimi (bocas de mar)
400 g de salmón ahumado
100 g de mahonesa
100 g de palmito
Sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 45m Tiempo de cocción : 0m Listo en : 1:45h

El sabroso salmón ahumado de Burruezo, envuelve a un tierno relleno de atún y tomate, junto con lechuga, espárragos y bocas de mar, todo ello entre capas de pan de molde y ligado con una fina salsa mahonesa. Lo puedes preparar con antelación y emplatar en el momento de servir. Pruébalo, acertarás.

Elaboración

Paso 1
Pelar el tomate y partir en dados pequeños de menos de un centímetro, salar ligeramente y escurrir. Agregar el atún no demasiado desmigado, mojar con un poco de aceite de oliva y mezclar, dejar de nuevo escurrir.

Paso 2
Con ayuda de papel absorbente sacar toda el agua a los espárragos. Cortar en pequeños trozos y reservar.

Paso 3
Cortar las bocas de mar, cuando estén todavía semi congeladas, en finas rodajas. Agregar a lo espárragos.

Paso 4
Lavar la lechuga, partir en pequeños trocitos y centrifugar. Mezclar con los espárragos, las varitas de surimi y 70 g de mahonesa. Reservar.

Paso 5
Forrar el molde que vallamos a utilizar con salmón ahumado directamente si es desmoldable, o con film primero y luego el salmón, si no lo es.

Presentación
En una bandeja o fuente de presentación.

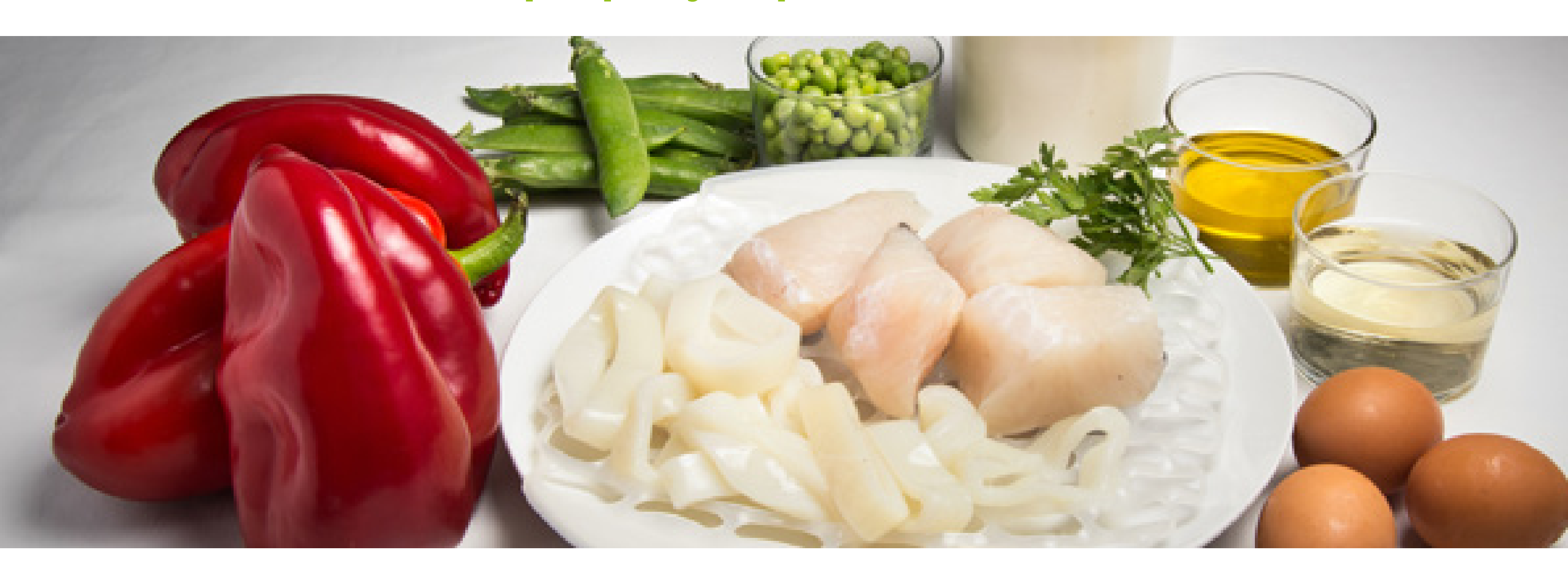
Merluza con salsa roja de pimientos



Ingredientes

800 g de bocaditos de lomo de merluza congelados
1,0 kg de pimiento rojo
250 g de anillas de calamar congeladas
350 g de guisantes frescos
2 huevos duros
50 ml de vino blanco
60 ml de aceite de oliva virgen
Harina
Sal y perejil

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal, Segundo plato Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 25m Tiempo de cocción : 1:15h Listo en : 1:15h

Esta receta seguro que os encantará, la deliciosa textura y sabor de los bocaditos de lomo de merluza que nos ofrece Burruezo congelados, unido a la exquisita salsa a base de pimientos rojos, dulce y suave, armoniza a la perfección. Le hemos añadido un poco de calamar, guisantes frescos y huevo duro. La combinación de la merluza con pimientos es perfecta, es fácil de preparar y muy sana.

Elaboración

Paso 1

Descongelar los bocaditos de merluza, salar, enharinar levemente y freír en el aceite de oliva hasta dorar, sacar y reservar.

Paso 2

Lavar los pimientos, quitarle el pedúnculo, las semillas y partir en trozos de unos 3 cm delado. Freír en el mismo aceite que hemos usado para la merluza. Cuando resulten tiernos, triturarlos con una batidora o robot de cocina hasta obtener una salsa fina. Añadir la sal, el vino blanco y dejar reducir a fuego lento, durante una hora aproximadamente o hasta que observemos que ha soltado el aceite. Remover de vez en cuando.

Paso 3

Sacar de las vainas los guisantes frescos y cocer en agua hirviendo con sal durante 7 minutos. Escurrir y poner unos minutos en agua con hielo y sal, así conservaran todo su color. Colar y reservar.



Paso 4

Incorporar a la salsa de pimientos el calamar cortado a dados y el perejil picado, dejar cocer durante unos 10 minutos más.

Paso 5

Transcurrido este tiempo, colocar con suavidad los trozos de merluza frita sobre la salsa elaborada y sin mover, dejar cocer 5 minutos más, a fuego suave. Con el calor y vapor de la olla terminara de cocinarse. Apagar el fuego y reservar.

Notas

Esta receta se puede preparar con otras piezas de merluza, recomendamos los bocaditos de lomo por ser piezas limpias y sabrosas. A la hora de regenerar hay que tener cuidado que no se agarre, puede retirar la merluza, calentar la salsa en el fuego y el pescado en el microondas.



Presentación

En plato llano, colocar la salsa de pimientos con calamar y sobre ella la merluza. Terminar con el huevo duro rallado y los guisantes cocidos.

Rape al pimentón con quicos



Ingredientes

1,1 Kg de cola de rape congelada
4 cucharadas de pimentón dulce
Sal en escamas
80 g de quicos
100 g de col lombarda
100 g endibia
Aceite de oliva virgen extra

Cocina: Mediterránea   Para: Plato Principal,Segundo plato   Dificultad: Sencillo



Personas : 6   Tiempo de preparación : 25m   Tiempo de cocción : 20m   Listo en : 1:30h

La deliciosa carne del rape que nos ofrece Burruezo congelados, jugosa, tierna y con sabor a marisco, la puede saborear con esta sencilla receta. Cocinada en su jugo, con un poco de pimentón, le hemos añadido un crujiente divertido, rebozando sus lomos en un granillo de quicos. Cono guarnición, le acompañan un poco de endibia y col lombarda ligeramente salteadas. Pruebe a cocinarlo, estamos seguros que le va a encantar.

Elaboración

Paso 1
Descongelar la cola de rape y sacar la espina central para obtener los dos lomos limpios. Salar ligeramente.

Paso 2
Unir los dos lomos de forma cruzada, para conseguir un rulo de ancho homogéneo, y brindar con hilo bramante para darle forma.

Paso 3
Restregar el pimentón dulce homogéneamente por encima del rape y liar con film transparente hasta conseguir un rulo compacto y estanco.

Paso 4
Cocer al vapor durante 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar con el plástico.

Paso 5
Triturar los quicos, sin llegar a pulverizar y reservar.



Paso 6

Cortar en juliana la col lombarda y la endibia. Saltear ligeramente, por separado, con un poco de aceite. Salar y reservar.

Paso 7

Desprender el platico del rape, quitar los hilos de atado y aprovechad el punto de humedad para rebozarlo con los quicos triturados. Volver a liar el rulo en platico, presionando para que el rebozado se pegue. Desliar y precortar en rodajas de 1,5 cm de grosor. Reservar tapado para que no se seque, hasta el momento de consumir. Regenerar en horno caliente durante tres minutos.



Presentación

En plato llano, colocar las rodajas de rape, y un poco de col lombarda y endibia salteada. Añadir unas gotas de aceite de oliva virgen y un poco de sal en escamas. Servir templado.

Cocochas de bacalao sobre lecho de patata



Ingredientes

500 g de cocochas de bacalao
500 g de patatas
50 g de fideos de judías verdes
100 g de brócoli
150 ml de aceite de oliva
5 dientes de ajo
sal

Cocina: Mediterránea Para: Entrante,tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 40m Listo en : 45m

Si bien es cierto que el bacalao es el rey del pilpil, estas sabrosas cocochas no tienen nada que envidiarles. Confitadas en aceite de ajo, descansan sobre un fino puré de patatas aromatizado, alegran la vista y refrescan el paladar unos diminutos tallos de brócoli blanqueados y unos finos fideos de judías verdes. La melosidad de la cococha de bacalao combina de maravilla con el fino puré y con los gelatinosos fideos. Un plato redondo.

Elaboración

Paso 1

Lavar las patatas y sin pelar poner a cocer desde agua fría con sal. Una vez estén tiernas, pelar y triturar con el pasapurés. No utilizar batidora, engoma el puré de patata. Reservar.

Paso 2

En una sartén calentar el aceite y freír los ajos laminados, cuando estén dorados, retirar y reservar. En ese mismo aceite freír las cocochas de bacalao previamente descongeladas. Lo haremos a fuego lento, por las dos caras y sin moverlas, para que no suelten su gelatina.



Paso 3
Blanquear los pequeños tallos de brócoli en agua hirviendo con sal, durante unos 3 minutos, a continuación enfriar la verdura en agua con hielo y un poco de sal. Escurrir y reservar.

Paso 4
Para cocer los fideos de arroz, seguir las indicaciones del fabricante, este tipo de pasta no requiere hervir en agua, normalmente es suficiente con hidratar en agua muy caliente con un poco de sal, durante 4 minutos. Escurrir y añadir unas gotas de aceite para que los fideos no se peguen.

Paso 5
Majar en un mortero la mitad de los ajos fritos con 30 ml de aceite de las cocochas y añadir al puré. Mezclar.



Presentación

En plato llano colocar con ayuda de una manga pastelera, o dos cucharas, una fina capa de patata, encima de esta una cococha de bacalao con unas láminas de ajos fritos y un poco de brócoli. Terminar con los fideos y un poco de sal Maldon.



Sardinas en escabeche cítrico sobre pan de especies

Ingredientes

1/2 kg de sardinas gallegas congeladas
2 limones
40 ml de aceite de oliva virgen
20 ml de vino blanco
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 berenjena
1 cebolla
150 g de miel de caña
100 ml de leche
1 huevo
125 g de harina integral
25 g de almendra molida
5 g de levadura en polvo
Ralladura de naranja y limón
Sal y especies: cilantro, enebro, cardamomo, canela, pimienta, anís estrellado, hinojo, jengibre en polvo.

Cocina: Mediterránea Para: Entrante,tapa Dificultad: Medio-Alta



Personas : 4 Tiempo de preparación : 40m Tiempo de cocción : 40m Listo en : 3:0h

Tenía muchas ganas de cocinar las estupendas sardinas gallegas que nos ofrece Burruezo congelados, y al conocer que la tapa ganadora del Concurso de Tapas de Madrid Fusión 2013, había sido "Sardina marinada en vinagre de Jerez, escabeche de vegetales y perlas de aceite" de Javier Brichetto, no pude sino ponerme manos en la cocina para preparar unas sardinas en escabeche al limón, con una melosa cama de escalibada, acomodado sobre un delicioso pan de especies.

El resultado es exquisito, aunque diferente al de la tapa de inspiración, el contraste de sabores funciona muy bien, os la recomendamos.

Elaboración

Paso 1
Desescamar las sardinas y limpiarlas de cabeza, tripas y espinas, sacando los filetes limpios, si lo hacéis cuando todavía estén un poco congeladas os costara menos trabajo. Colocarlas en un recipiente con la piel hacia abajo y rociarlas con un chorrito de limón para blanquearlas.

Paso 2
Rallar la piel de un limón y reservarla para el pan de especies. Poner en una olla baja el 25 ml aceite de oliva, el jugo de un limón y medio, el vino blanco y unos granos de pimienta en grano. Calentar y dejar que evapore el alcohol. Colocar los filetes de sardina con la piel hacia arriba, y dejar cocer siete minutos, con la olla tapada, apagar el fuego y dejar que enfrié.



Paso 3
Para hacer la escalibada lavar las verduras y restregar un poco de aceite y sal a su alrededor, poner en horno caliente a 180ºC durante 40 minutos, dar la vuelta a las piezas a mitad de la cocción. Sacar del horno y tapar, unos 30 minutos, para que suden y sea más fácil pelarlas. Limpiar, pelar, cortar en pequeños dados y reservar. Añadir un poco de aceite y sal en el momento de utilizar.

Paso 4
Para hacer el pan de especies, mezclar la harina, la levadura, la almendra molida y la ralladura de limón y de naranja. Infusionar la leche con las especies, bien dejándolas previamente en la nevera durante 12 horas, bien hirviendo la leche con estas, colar. Disolver la miel con la leche caliente y mezclarla con la harina y una pizca de sal, añadir el huevo y amasar.

Paso 5
Verter la masa en un molde tipo plum cake pequeño, previamente engrasado y hornear a 170ºC con horno caliente durante 30-40 minutos. Sacar y dejar que enfríe completamente, antes de rebanar.



Presentación

En un plato llano, recortar las rebanadas de pan de especies de forma rectangular, colocar una cama de escalibada y sobre ésta, la sardina en escabeche. Servir a temperatura ambiente.

Potaje de bacalao con garbanzos y espinacas



Ingredientes

1,0 kg de bacalao en trozos o cualquier otras piezas de este pescado
400 g de garbanzos
600 g de espinacas
2 cebollas pequeñas
1 tomate maduro
½ cabeza de ajos y dos dientes
2 hojas de laurel
1 cucharada sopera de harina
1 huevo
40 g de miga de pan
50 g de pan rallado
40 g de aceite de oliva virgen más el de freir las albóndigas
Perejil, pimentón y sal

Cocina: De cuchara,Mediterránea Para: Plato Principal Dificultad: Medio



Personas : 6 Tiempo de preparación : 30m Tiempo de cocción : 2:15h Listo en : 2:30h

Este guiso a pesar de ser tradicional, es un plato muy rico para comer a medio día, lo hemos hecho como toda la vida y para completarlo, hemos preparado unas deliciosas albóndigas de bacalao.

No obstante este potaje de bacalao, se puede versionar, cambiando sus texturas: haciendo un humus con los garbanzos, una espuma con su caldo y una cama con las espinacas para acomodar el bacalao.

El conjunto es sabroso y saludable, os lo recomendamos.

Elaboración

Paso 1

La víspera poner los garbanzos en agua templada con sal y una pizca de bicarbonato. Cuando se vaya a hacer el potaje, enjuagar los garbanzos y ponerlos en una olla con agua caliente, pero no hirviendo, con la media cabeza de ajos entera, el laurel y la cebolla. Cocer durante dos horas aproximadamente. Desechar la cebolla, los ajos y el laurel y reservar el resto.

Paso 2

Lavar las espinacas, partirlas y añadirlas a la olla de los garbanzos, junto con 700 g de bacalao cortado en trozos grandes y un poco de sal. Cocer durante 10 minutos.

Paso 3

En una sartén con el aceite caliente, sofreír la cebolla muy picada, añadir el tomate cortado en dados y despepitado, mantenerlo en el fuego unos minutos, incorporar la harina rehogándola bien y, por último, apagar el fuego y añadir el pimentón.



Paso 4
Pasar este sofrito por el pasapurés o la batidora y agregar a los garbanzos, rectificar de sal si fuese necesario.

Paso 5
En un mortero majar un poco de perejil y un diente de ajo, añadiendo una cucharada del caldo del potaje. Incorporar a la olla moviendo con cuidado. Dejar cocer otros cinco minutos.

Paso 6
Para hacer las albóndigas partir el bacalao, despojándolo de piel, en pequeños trocitos, añadir un ajo y el perejil, ambos finamente picados, el huevo batido, la miga de pan desmenuzada y el pan rallado. Amasar.

Paso 7
Formar bolitas con esta masa y freírlas en abundante aceite de oliva. Eliminar el exceso de aceite con ayuda de papel absorbente de cocina.



Presentación

En plato hondo, con una base caldo, colocar los garbanzos, las espinacas y un trozo de bacalao. Servir las albóndigas por separado para incorporar al gusto.

Merluza en hojaldre



Ingredientes

500 g de filete de merluza congelado con piel
150 g de gamba pelada
1,5 laminas de hojaldre
1 cebolla pequeña
60 g de mantequilla
60 g de harina
240 ml de leche
1 huevo
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para: Plato Principal Dificultad: Medio



Personas : 6 Tiempo de preparación : 25m Tiempo de cocción : 20m Listo en : 40m

Estos pasteles salados son perfectos para una cena, a los niños les encanta, en ellos se puede apreciar el sabor de la merluza, la bechamel con gambas le aporta melosidad y el crujiente del hojaldre completa un bocado muy agradable. Podéis prepararlo con antelación y regenerar unos minutos en horno caliente. Esta receta se puede acompañar con una ensalada.

Elaboración

Paso 1

Partir en brunoise (forma de cortar las verduras en pequeños dados) muy fina la cebolla y poner a pochar a fuego lento en una sartén con 20 g de mantequilla y un poco de sal. Cuando este transparente añadir las gambas y rehogar. Reservar.

Paso 2

Hacer la bechamel por separado, calentar el resto de la mantequilla, tostar en ella la harina y añadir poco a poco la leche, a ser posible caliente, sin dejar de remover. Mantener en el fuego hasta que este cocida, lo sabremos al ver como empieza a salir la grasa y la bechamel se despega de las paredes. Añadir la cebolla y las gambas, mezclar y dejar cocer unos minutos todo junto.

Paso 3

Descongelar y limpiar de piel los filetes de merluza, partir en trozos de 3 o 4 cm de lado. Salar ligeramente el pescado.



Paso 4

Cortar el hojaldre en láminas sensiblemente más grande que el doble del tamaño de los trozos que hemos obtenido de la merluza. Colocar los filetes de merluza en el hojaldre, Sobre esta poner una cucharada generoso del la mezcla de la bechamel con gambas, cerrar como si de un libro se tratase.

Paso 5

Cerrar presionando suavemente con los dedos los tres laterales del hojaldre, rematando con un tenedor. Pintar con huevo batido. Hornear en horno caliente a 170ºC durante 25 minutos o hasta que el hojaldre este dorado.



Presentación

En plato llano, colocar uno o dos pastelillos de hojaldre de merluza y gambas, acompañados de una pequeña ensalada a base de lechuga.

Delicias de bacalao



Ingredientes

200 g de bacalao especial fritura o bacalao en porciones
120 g de harina Yolanda o harina de trigo
1 huevo
80 ml de cerveza
3 dientes de ajo
Perejil
Sal

Cocina: Entrante Para: Tapeo Dificultad: Sencillo



Personas : 2 Tiempo de preparación : 15m Tiempo de cocción : 10m Listo en : 25m

Esta tapa es todo un clásico, pero también una delicia. La exquisita carne del bacalao rebozada, con el toque de ajo y perejil, le confiere un sabor tan especial, que seguro disfrutaras de este exquisito bocado. Servir inmediatamente tras su fritura.

Elaboración

Paso 1
Mezcla la harina con la cerveza muy fría y añadir un huevo, y remover con varillas para que no queden grupos, la mezcla debe de quedar como si de una papilla se tratara.

Paso 2
Picar finamente el perejil y los ajos e incorporarlos a la mezcla anterior. Mover.

Paso 3
Partir el bacalao en dados, en caso de utilizar piezas más grandes, e introducirlo en la mezcla preparada, podéis quitar la piel, pero apenas se siente.

Paso 4
Sacar de la masa, escurrir un poco y freír en aceite de oliva bien caliente. Retirar de la sartén y eliminar el exceso de aceite con ayuda de papel absorbente de cocina. Servir.

Presentación
Presente las delicias de bacalao en plato llano o fuente, sobre una base de lechuga o similar.

Guiso de sepia



Ingredientes

600 g de choco sucio
750 g de morralla
250 g de almejas
200 g de pimiento rojo
600 g de patata
1 cebolla
1 puerro
2 dientes de ajo
100 ml de vino blanco
60 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta.

Cocina: De cuchara Para: Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 25m Tiempo de cocción : 45m Listo en : 50m

Esta receta de guiso gusta tanto a niños como a adultos, el sabor a pescado y sepia lo hace muy especial, y el pimiento rojo le aporta un gustillo dulce que lo hace aún más delicioso. Escogí la sepia sucia o choco, porque al no estar tratado tiene un sabor más intenso, pero podéis hacerlo igualmente con sepia limpia. El fumet que emplee lo hice con la excelente morralla que nos ofrece Burruezo congelados, pero también se puede hacer con hueso de rape u otras espinas y cabezas de pescado blanco. Debéis de probarlo, os va a gustar.

Elaboración

Paso 1

Pelar y laminar los ajos, no demasiado finos, poner a dorar en aceite de oliva, unos 60 ml aproximadamente serán suficiente, dejarlos a fuego medio para que vallan tomando color y un poco antes de que estén dorados, añadirles sal y apartarlos del fuego. Se terminaran de hacer en el aceite caliente.

Paso 2

Limpiar las sepias, lavarlas y quitarles la piel. Partir en trozo de bocado.

Paso 3

Preparar la media cebolla, el pimiento y los ajos y picarlo todo junto en un robot de cocina, o en su defecto partirlo en una brunoise muy fina.



Paso 4

Pelar, lavar y cortar las patatas quebrándolas; es la forma de conseguir una mayor salida de los almidones y que el caldo de cocción quede ligeramente espeso. Para ello comenzar a cortar la patatas y antes de terminar, tronchar el trozo sin cortar. La parte disforme tronchada se disolverá con más rapidez por efecto de la ebullición, actuando sus partículas como espesante.

Paso 5

Sofreír las verduras triturada con el aceite restante, cuando empiece a soltar el aceite añadir la sepia y rehogar, a continuación hacer lo mismo con las patatas, salpimentar ligeramente. Añadir las almejas, que previamente las habremos puesto en agua con sal para que suelten la arena y tapar unos minutos. Cuando las almejas estén abiertas añadir el fumet reservado y cocer unos 20 minutos o hasta que la patata resulte tierna. También podemos abrir las almejas por separado, agregar su jugo al guiso y añadirlas cuando el plato este montado.



Presentación

En plato hondo con las almejas en la parte superior.



Recetas de carne

Recetas de Carne

Recetas de Carne

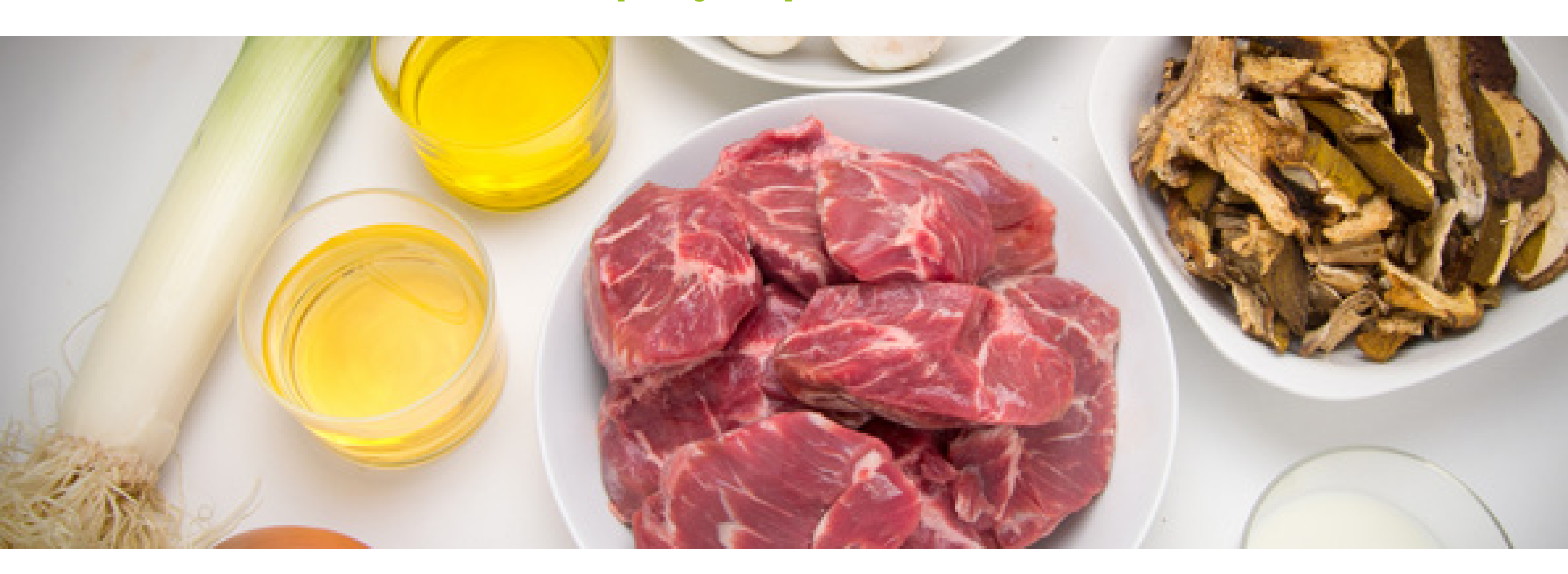


Carrillera de cerdo estofada con setas

Ingredientes

1,0 kg de carrillera de cerdo congelada
250 g de champiñón
75 g de boletus deshidratado
1 cebolla
1 puerro
65 ml de aceite de oliva virgen
80 ml de vino blanco
60 ml de nata al 35% de materia grasa
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para: Plato Principal,Segundo plato Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 1:50h Listo en : 2:15h

Las carrilleras de cerdo son un bocado tierno y gelatinoso. Hoy las hemos preparado en un sabroso estofado con setas. El delicioso aroma de los boletus impregna la jugosa carne y la salsa confeccionada con ellos la envuelve y realzan su sabor. Como guarnición le acompañan unas crujientes patatas pajas. Un plato sabroso que seguro os va a encantar.

Elaboración

Paso 1
Descongelar y limpiar las carrilleras de fibra y grasa. Salpimentar ligeramente y sellar con el aceite bien caliente en una olla baja o rondón. Sacar y reservar.

Paso 2
Pelar y partir el puerro y la cebolla en mirepoix (dados), sofreír a fuego medio en el aceite de las carrilleras durante unos cinco minutos.

Paso 3
Hidratar los boletus en agua caliente durante unos 10 minutos, escurrir, partir y reservar. Limpiar y partir los champiñones.



Paso 4

Agregar las setas al puerro y la cebolla y sofreír todo junto durante unos 5 minutos. Incorporar el vino blanco y dejar que hierva el conjunto unos minutos para que éste pierda el alcohol.

Paso 5

Incorporar las carrilleras selladas a las verduras y dejar cocer a fuego medio durante una hora y media aproximadamente, vigilando que no pierda todo los jugos. Si es necesario añadir un poco de agua (mejor fondo oscuro).

Paso 6

Cuando la carne resulte tierna al pincharla, separar de la salsa de setas y reservar.

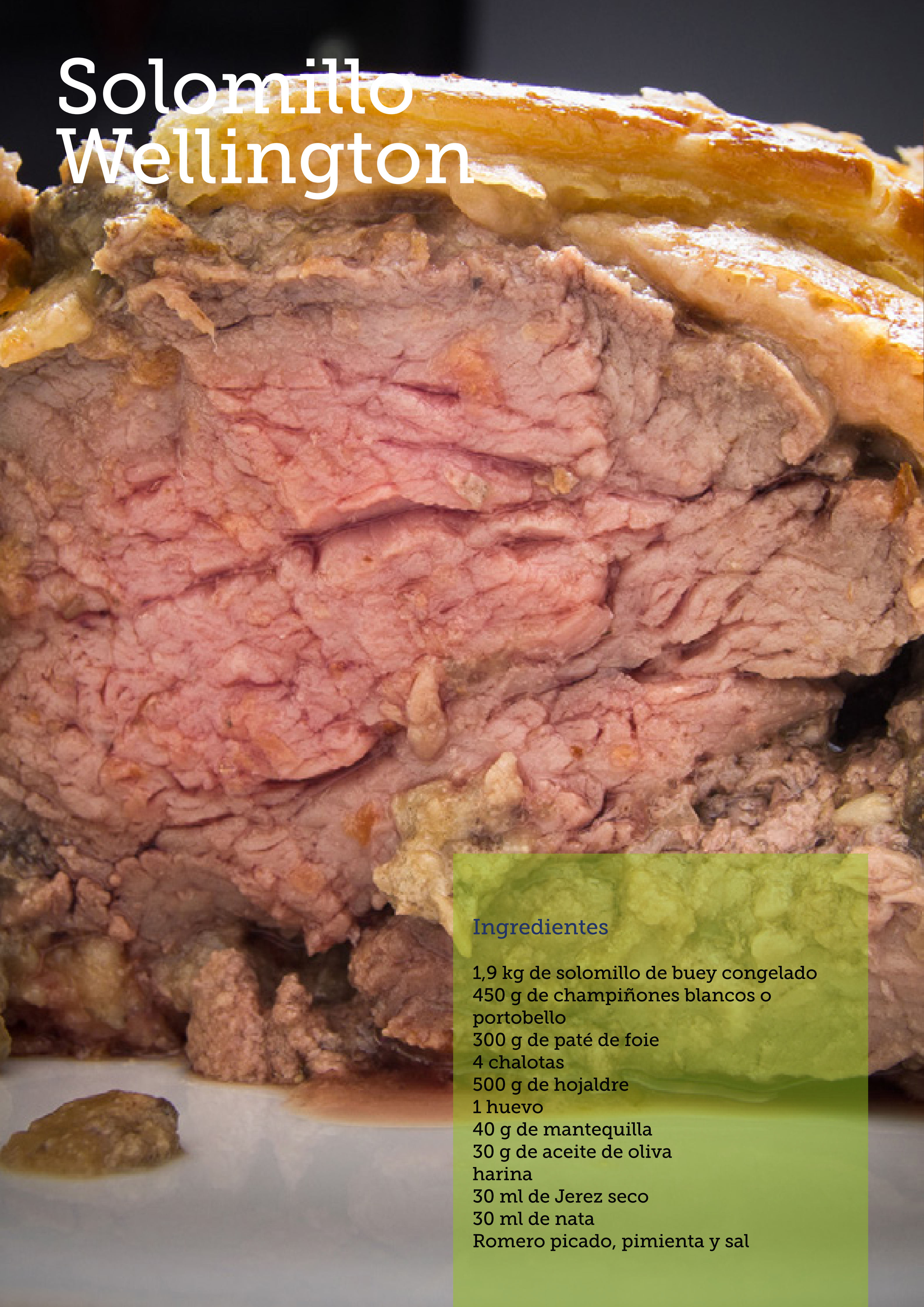
Paso 7

Triturar la salsa con la nata, pasar por un chino y corregir de sal.



Presentación

En plato llano, colocar una cucharada de salsa, las carrilleras y sobre estas unas patatas pajas comoguarnición.



Solomillo Wellington

Ingredientes

1,9 kg de solomillo de buey congelado
450 g de champiñones blancos o portobello
300 g de paté de foie
4 chalotas
500 g de hojaldre
1 huevo
40 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva
harina
30 ml de Jerez seco
30 ml de nata
Romero picado, pimienta y sal

Cocina: Inglesa Para: Plato principal Dificultad: Medio



Personas : 6-8 Tiempo de preparación : 40m Tiempo de cocción : 30m Listo en : 2:40h

Este exquisito plato tradicional de origen inglés, es distinguido y muy sabroso. Elaborado con solomillo de buey y envuelto en una deliciosa dexulles, a base de champiñón, chalotas y foie, está cubierto por una crujiente capa de hojaldre. Un señor plato para los amantes de la carne. Os lo recomendamos para una ocasión especial.

Elaboración

Paso 1

Limpiar el solomillo de fibra y grasa y amarrarlo para que no pierda su forma. Salpimentar y marcar en una sartén a fuego fuerte con el aceite. Dorarlo por todas sus caras. Dejar enfriar.

Paso 2

Pelar y picar la chalota finamente y en la misma sartén donde hemos marcado la carne derretir la mantequilla y pochar la chalota.

Paso 3

Lavar y limpiar los champiñones, picar en un robot de cocina o picadora y añadir a la chalota pochada. Cocinar durante 5 minutos a fuego fuerte. Retirar de fuego. Dejar enfriar, incorporar el foie y mezclar.

Paso 4

Añadir a la mezcla anterior la nata, el Jerez, el romero, la pimienta y la sal. Dejar enfriar.



Paso 5
Extender el hojaldre sobre una superficie enharinada, estirar hasta formar un rectángulo de unos 30 x 50 cm y medio centímetro de grueso.

Paso 6
Colocar el solomillo sobre el hojaldre y untar con la mezcla de los champiñones y el paté, cubriéndolo por todas sus caras.

Paso 7
Envolver con el hojaldre cuidando que el cierre quede por debajo de la pieza y cerrar los extremos. Colocar en la bandeja de horno sobre papel vegetal, pintándolo con el huevo batido y pinchando un poco la masa para que salga el vapor al cocinarlo. Meter en la nevera durante aproximadamente una hora y media.

Paso 8
Con el horno previamente precalentado a 200 ºC, hornear la pieza unos 30 minutos o hasta que el interior de la carne alcance los 55ºC para que la carne esté al punto. Cubrir la carne a mitad de la cocción con papel de aluminio para que el hojaldre no dore demasiado.

Paso 9
Sacar del horno, y dejar enfriar 10 minutos antes de cortarlo.



Presentación

En plato llano sin guarnición.

Magret de pato con salsa de manzana



Ingredientes

2 Magret congelados de pato
400 g de manzana, preferentemente Cox
20 g de azúcar
1 limón
20 g de mantequilla
Una ramita de canela
Sal fina y en escamas

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 10m Tiempo de cocción : 30m Listo en : 35m

La deliciosa pechuga o magret de pato asada, es un bocado muy especial, posee una carne firme y sabrosa, su piel, tostada y crujiente, ha perdido gran parte de la grasa y le aporta textura. Es importante no cocinarla demasiado interiormente, para saborearla con sus jugos. Acompáñala con una salsa de manzana y un poco de verduras blanqueadas, comprobaras que sencillo y sabroso.

Elaboración

Paso 1
Pele las manzanas, vacíelas y córtelas en dados pequeños. Póngalos en cazo grueso junto con 100 ml de agua, el azúcar, el zumo de un limón y la canela. Tape el cazo y cueza a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente. Las manzanas deben de estar tiernas, pero no secas.

Paso 2
Retire del fuego, quite el palo de canela y añada la mantequilla y una pizca de sal, mezcle con unas varillas hasta conseguir una compota muy lisa.

Paso 3
Ase el pato en una plancha bien caliente y sin nada de grasa, presione ligeramente la pechuga y vaya retirando la grasa que suelta. Mantener a fuego fuerte 4 minutos aproximadamente por cada cara.

Paso 4
Filetear la pechuga en caliente y añadir unas escamas de sal.

Presentación
En plato llano, colocar unas cucharadas de salsa de manzana, lascas de zanahoria blanqueada, los filetes de magret y un poco de mermelada de frutos rojos. Acompañar con brócoli cocido.



Solomillo de cerdo asado con cremoso de boniato

Ingredientes

1,0 kg de solomillo de cerdo congelado, 2 piezas
250 ml de fondo oscuro
50 g de dátiles sin hueso
50 g de ciruelas pasas
50 g de almendra en granillo
60 g de miel
25 ml de aceite
500 g de boniato
50 g de nata
25 g de mantequilla
100 g de queso de cabra en rulo
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 25m Tiempo de cocción : 25m Listo en : 60m

La tierna y jugosa carne del solomillo de cerdo, preparada con esta receta, es un plato delicioso y distinguido. Hemos rellenado el solomillo con dátiles, ciruelas y almendra, lo hemos asada con una salsa de miel y como guarnición, lo acompaña un delicioso cremoso de boniato y queso de cabra. Pruébalo, seguro que te gustará.

Elaboración

Paso 1

Descongelar y limpiar los solomillos de posibles fibras exteriores. Abrirlos en libro, cortando por un lado y por otro, hasta conseguir un filete entero.

Paso 2

Salpimentar ligeramente y colocar en el centro, las ciruelas pasas, los dátiles y la almendra. Atarlo con hilo bramante para darle la forma de un cilindro y que la carne quede compacta. Salpimentar.

Paso 3

Marcar en una sartén, con el aceite de oliva, por todas sus caras. Colocar en una bandeja de horno. Añadir la mitad del fondo oscuro mezclado con la mitad de la miel y hornear a 170ºC durante 15 minutos o hasta que al pincharlo resulte tierno. Dar la vuelta a los solomillos a mitad de cocción.



Paso 4

Para la salsa, poner en un cazo al fuego a reducir el fondo oscuro reservado. Cuando haya mermado a la mitad, añadir el resto de la miel, mezclar, mantener al fuego tres minutos, apartar y reservar.

Paso 5

Cocer los boniatos pelados y partidos en minepua, a partir de agua fría con sal, hasta que estén tiernos. Retirar el agua de la cocción, reservando un poco para darle la consistencia al cremoso. Añadir la nata, el queso de cabra y la mantequilla. Triturar todo junto y corregir su textura añadiendo poco a poco el agua de cocción reservada. Corregir de sal.



Presentación

En plato llano, colocar dos rodajas de solomillo y el cremoso de boniato. Salsear y añadir unos granillos de almendra y unos brotes tiernos.

Solomillo de cerdo con fino y romero



Ingredientes

800 g de solomillos de cerdo congelado
120 ml de vino fino D.O.
200 ml de aceite de oliva virgen
Hoja de romero
Sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 10m Tiempo de cocción : 20m Listo en : 2:0h

Delicioso bocado de solomillo de cerdo. Los medallones de su carne, tiernos y jugosos, desprenden un ligero aroma a romero y se deshacen en la boca.
Los solomillos de cerdo son muy fáciles de cocinar y se comen a temperatura ambiente, lo que permite prepararlos con antelación y disfrutarlos en otro momento. Combina muy bien con muchos ingredientes.Un bocado sencillo y resultón.

Elaboración

Paso 1

Descongelar los solomillos y limpiarlos de fibra y grasa. Utilizar un corte inclinado, para conseguir medallones más grandes y cortarlos con 1 cm de espesor. Salar ligeramente.

Paso 2

Calentar el aceite de oliva en una olla amplia y baja, freír los solomillos por ambas caras, con fuego fuerte y durante poco tiempo, freír en varias tandas para que la temperatura del aceite no descienda, sacar y reservar.

Paso 3

Bajar la temperatura del fuego y añadir al aceite caliente el vino fino, dejar que evapore el alcohol unos minutos e incorporar una cucharadita de hojas de romero. Infusionar unos minutos con la olla tapada y a continuación añadir los medallones de solomillo. Tapar y dejar cocer a fuego suave unos cuatro minutos, apartar y sin destapar la olla, dejar enfriar.



Nota 1

Si el solomillo de cerdo es fresco, macerar la carne durante una hora, limpia y cortada en medallones, con un poco de sal y la mitad del vino. Escurrir y freír. Utilizar el resto de fino para la salsa.

Nota 2

Como guarnición, combina bien la patata, en cualquiera de sus formas. El solomillo es muy versátil para montar tapas.



Presentación 1

Sobre un plato llano y en una rebanada de pan tostado del día, extender una base de alioli, colocar el medallón de solomillo y sobre este, un trozo de tomate confitado, lascas de parmesano y unas hojas de rúcula.

Presentación 2

En plato llano, levantar con capas alternas de patatas amazong y medallones de solomillo, una pequeña construcción. Terminar con solomillo y añadir unas tápenas fritas.



Pierna de cabrito al horno con patatas al gusto

Ingredientes

4 piernas de cabrito congeladas
600g de patatas
1 tomate
½ cabeza de ajos
155 ml de aceite de oliva virgen
300 ml de vino blanco
Perejil
Pimienta
125 ml de nata al 35% materia grasa (para la espuma)
Sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Segundo Plato Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 25m Tiempo de cocción : 2:30h Listo en : 3:0h

La pierna de cabrito al horno es una receta tan sencilla y sabrosa, que el éxito está garantizado. Su suave y tierna carne, no requiere cocciones previas, ni siquiera maceración para aportarle aroma. Condimentada con un poco de ajo, perejil y tomate, y asada en el horno a baja temperatura, es suficiente para disfrutar de esta fantástica carne. Como guarnición, unas sencillas patatas o una sofisticada espuma, ambas son perfectas para completar esta receta.

Elaboración

Paso 1

Descongelar y lavar las piernas de cabrito. Salpimentar y colocarlas en una bandeja de horno; añadir por encima el ajo pelado y laminado, el tomate rallado y un poco de perejil picado. Verter en el fondo de la bandeja la mitad del vino blanco.

Paso 2

Rociar con 80 ml de aceite de oliva e introducir las piernas de cabrito en el horno caliente a 180ºC. Trascurridos los primeros diez minutos, bajar el horno a 140 ºC y dejar asar lentamente. Dar la vuelta a las piezas de carne a la hora y cuarto aproximadamente y añadir el vino restante. Continuar el asado, al menos una hora más, o hasta que resulte tierna y este bien dorada. Mientras este en el horno, regar la carne un par de veces, con los jugos de la cocción.



Paso 3

Para preparar las patatas asada, lavarla bien y sin pelar, cortarlas por la mitad a lo largo. Con ayuda de un cuchillo, realizar unos cortes superficiales en la cara cortada, a modo de rejilla, colocar las patatas boca arriba en una bandeja, salpimentar y añadir un poco de perejil picado y ajos laminados. Poner 40 ml de aceite directamente sobre las patatas y asar en el horno a 140ºC durante 35 -40 minutos, con un poco de agua o vino blanco en el fondo, para evitar que se sequen los jugos.

Paso 4

Para realizar la espuma, cocer 250 g de patatas peladas y partidas en trozos medianos, durante 20 a partir de agua fría con sal. Escurrir y reservar el agua de la cocción. Batir la patata con 100 ml del agua reservada, añadir la nata poco a poco y seguir batiendo, hacer lo mismo con 35 ml de aceite de oliva virgen, hasta conseguir una mezcla homogénea. Corregir de sal. Colar y llenar el sifón. Enroscar dos capsulas de N2O y agitar. Mantener el sifón al baño maría a unos 70ºC hasta el momento de servir.



Presentación

En plato llano colocar la pierna de cabrito, cubrirla ligeramente con los jugos del asado. Acompañarla de dos patatas asadas y un poco de espuma de patata con perejil.



Lasaña de berenjenas con carne y queso de cabra

Ingredientes

800 g de berenjenas
300 g de carne picada congelada, de ternera.
300 g de tomate frito
3 cebollas francesas o chalotas
2 zanahorias
100 g de queso de cabra en rulo
90 ml de aceite de oliva virgen
60 g de queso rallado
Sal y orégano

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 20m Listo en : 60m

Hemos querido darle un toque diferente a las recetas de lasaña, sustituyendo la pasta por capas de berenjena e intercalando entre ellas una deliciosa salsa a base de carne picada 100% de vacuno con cebolla, zanahoria y tomate. El toque de queso de cabra la refresca y potencia el conjunto. Esta lasaña de berenjenas es un delicioso plato, fácil de preparar y sabroso.

Elaboración

Paso 1
Picar muy finamente la cebolla y la zanahoria, se puede recurrir a un robot de cocina para conseguir una textura más fina. Calentar 50 ml de aceite de oliva y sofreír la verdura a fuego lento, añadiendo la sal, para que éstas suelten su agua.

Paso 2
Transcurrido 15 minutos incorporar 150g de tomate frito y la carne picada, rehogar unos minutos, salpimentar y reservar.

Paso 3
Lavar y cortar las berenjenas, sin pelar, en rodajas de 6 mm de espesor aproximadamente, salar ligeramente y planchear con un poco de aceite.



Paso 4
Montar la lasaña colocando en primer lugar una capa de berenjena, a continuación la salsa de carne, continuar con capa de berenjena, de nuevo salsa y sobre ésta, unas rodajas de queso de cabra en rulo; terminar con berenjena.

Paso 5
Precalentar el horno y hornear durante 20 minutos a 180ºC.

Nota
Se puede preparar en moldes individuales o bien en una bandeja de horno y partir las raciones.



Presentación

En plato llano, colocar una pequeña base de tomate frito y sobre el, nuestra lasaña de berenjenas, cubrir con queso rallado y unas hojitas de rúcula, terminar espolvoreando un poco de orégano.

Empanadilla de hojaldre murciano con pato y setas



Ingredientes

12 tapas de hojaldre congeladas
400 g de confit de pato
200 g de chalota
300 g de setas
40 g de harina de trigo
25 g de harina de maíz
50 g de mantequilla
300 ml de leche
30 ml de aceite
1 huevo
Sal y pimienta

Cocina: De autor,Tapeo Para: Entrante,Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 12m Listo en : 1:15h

El secreto de estas riquísimas empanadillas, sin dejar a un lado el cariño con el que se cocina, son las exquisitas obleas de hojaldre murciano con las que están hechas. Las pequeñas hojas del hojaldre se abren en forma de anillo, ofreciendo una textura crujiente y un sabor exquisito. Las hemos rellenado con una deliciosa salsa bechamel y confit de pato con setas.

Unos bocados exquisitos para compartir.

Elaboración

Paso 1
Extender las hojas del hojaldre sobre papel sulfurizado y dejar descongelas. Disponerlas de forma que posteriormente se puedan rellenar.

Paso 2
Preparar la bechamel a partir de la mantequilla caliente, tostando un poco las harinas y añadiendo por último la leche. Remover para que no queden grumos, si es necesario, pasar por la batidora para conseguir una fina salsa. Reservar.

Paso 3
Limpiar el confit de piel y huesos. Cortar con unas tijeras en trocitos pequeños. Reservar.

Paso 4
Pelar y partir las cebollas, pocharlas en una sartén con un poco de aceite. Añadir las setas partidas, sin descongelar. Subir el fuego y cocinar durante 10 minutos, salpimentar.



Paso 5
Cuando la cebolla y las setas estén listas, incorporar el pato y la bechamel. Mezclar hasta integrar todos los ingredientes y mantener a fuego medio, cinco minutos más. Apagar y dejar que enfrié.

Paso 6
Pintar los bordes de la tapas de hojaldre con huevo batido, situar en su centro la farsa preparada, doblar las obleas y pegar ligeramente los bordes ejerciendo un poco de presión. Colocar en la bandeja de horno sobre papel sulfurizado.

Paso 7
Hornear en 180ºC en horno caliente durante 10-12 minutos. Sacar y dejar que enfríen al menos 20 minutos, antes de degustar.



Presentación

En plato llano.



Rollito de pollo con york y queso

Ingredientes

700 g de pechuga de pollo, o dos medias pechugas grandes
100 g de jamón de york
4 lonchas de queso
Pan rallado
Huevo
Harina
Sal

Cocina: Mediterránea,Para niños Para: Plato principal Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 30m Listo en : 3:0h

Divertido rollito de pechuga de pollo, relleno de suave jamón york y queso, con un crujiente rebozado, será la delicia de los más pequeños y de los menos. Su textura y sabor, acompaña muy bien a una fresca ensalada. Lo puedes preparar con antelación y freír en el momento de servir, para disfrutar al punto. O bien servir frío y sin empanar.

Elaboración

Paso 1

Abrir cada una de las pechugas para conseguir un filete lo más grande posible, salar ligeramente y colocar sobre el papel film desplegado y sin cortar.

Paso 2

Disponer a lo ancho del filete el jamón de york y el queso, desplazándolo ligeramente hacia nosotros, comenzar a liar el rollito con ayuda del papel film. Envolver completamente dándole varias vueltas con el plástico y rular sobre la mesa para cerrar como un caramelo.

Paso 3

Cocer al vapor durante veinte minutos. Sacar, dejar enfriar y guardar en la nevera al menos dos horas.

Paso 4

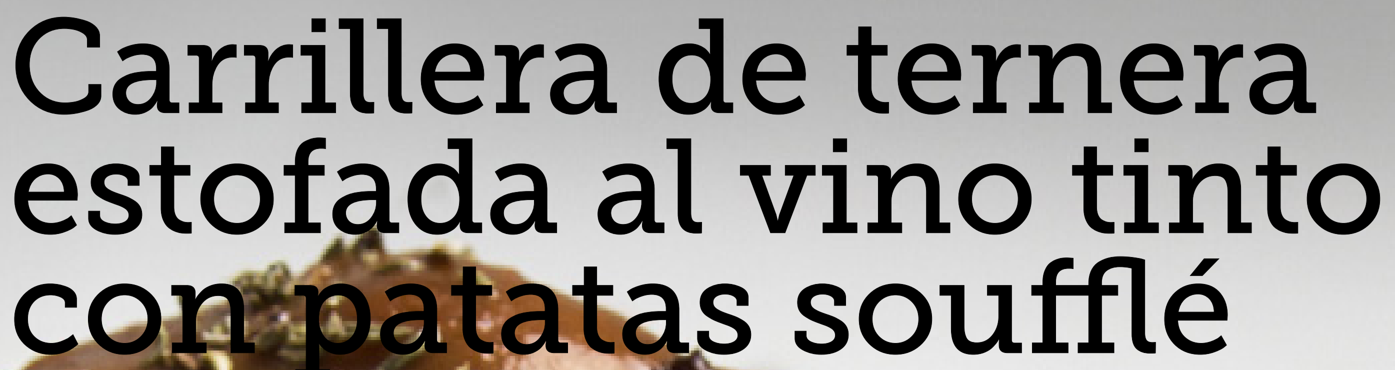
Retirar el plástico y empanar, pasando primero por harina, luego por el huevo batido y por ultimo por el pan rallado.

Paso 5

Freír en abundante aceite de oliva bien caliente. Dejar reposar cinco minutos antes de cortar.

Presentación

En plato llano, sobre unas hojas de lechuga o junto a una ensalada.



Carrillera de ternera estofada al vino tinto con patatas soufflé

Ingredientes

1,0 kg de carrillera de ternera congelada
1 cebolla
1 tomate mediano
1 puerro
3 zanahorias
2 dientes de ajo
30 g de harina
50 ml de coñac
250 ml de vino tinto
500 g de patatas variedad agria
30 g de chocolate puro
20 g de mantequilla
Pimienta negra recién molida
Sal, tomillo
Aceite de oliva virgen

Cocina: Mediterránea,Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 1:20h Tiempo de cocción : 3:0h Listo en : 4:20h

La carrillera de ternera, es una carne muy sabrosa y con una textura suave y melosa. El secreto para sacarle todo su potencial es una larga cocción. La hemos preparado con vino tinto y verduras, ingredientes que le aportan un agradable aroma y sabor. A su fina salsa, le hemos querido dar un toque de distinción, añadiéndole un poquito de chocolate. Como guarnición le acompañan unas atractivas patatas soufflé, dándole el toque crujiente. Un plato diez, para los amantes de la buena cocina.

Elaboración

Paso 1

Descongelar las carrilleras y limpiarlas de grasa y fibra. Partirlas en trozos grandes, de unos 100 g aprox. cada uno. Salpimentar y enharinar ligeramente.

Paso 2

Sellar en una olla baja por todas sus caras, con 50 ml de aceite de oliva virgen. Sacar y reservar.

Paso 3

En ese mismo aceite, sofreír las verduras, cortadas a groso modo, después se van a triturar, y los ajos enteros. Salpimentar.

Paso 4

A continuación regar con el vino tinto y dejar cocer durante 3 horas a fuego medio al principio y luego más suave, vigilando que no se quede seco, añadir un poco de agua si fuese necesario. Si se hace en olla a presión, con una hora será suficiente. Comprobar que esta tierna pinchando la carne.



Paso 5
Dejar enfriar un poco; separar la carne de las verduras y reserva con un poco de caldo. Descartar los dos dientes de ajo y triturar las verduras con los jugos de la cocción. Corregir de sal y pasar por un colador o chino fino.

Paso 6
Poner de nuevo en un cazo la salsa a calentar, añadir la mantequilla para conseguir una salsa brillante, y el chocolate para darle un toque especial. Remover hasta que todo quede integrado. Reservar.

Paso 7
Para hacer las patatas tener en cuenta que el secreto reside en dos puntos: utilizar una variedad de patata denominada agria, la cual posee un buen equilibrio entre fécula y agua (es una patata del país) y en realizar una doble fritura, con una diferencia de 20ºC entre los dos aceites.



Presentación

En plato llano, colocar dos trozos de carrillera estofada atemperada, un poco de la salsa elaborada bien caliente y las patatas soufflé. Espolvorear con un poco de tomillo seco.

Mi cuit de foie de pato



Ingredientes

800 g de foie de pato congelado
30 ml de brandy
Pimienta negra molida
Pimienta de Sichuan molida
Sal

Cocina: Francesa,Mediterránea,Para: Entrante,Tapa Dificultad: Medio



Personas : 8 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 20m Listo en : 7:0h

El foie de pato es una delicia para nuestro paladar, por su consistencia untosa y suave, su apetitoso sabor y su suave aroma. Tenía muchas ganas de preparar una receta con un delicioso mi cuit de foie de pato, y pensé que estaría bien, en lugar de preparar una terrina grande, hacer unas más pequeñas y presentarlas en la mesa con distintos acabados. En este caso elegí manzana, confitura de frambuesa y dulce de higos. Con esta presentación además de darle colorido al plato, permite elegir el complemento que más nos gusta en cada bocado.

Elaboración

Paso 1
Descongelar el hígado de pato y desvenar cuando aún este bien frio, con cuidado de no desmenuzar mucho el hígado, interesa obtener trozos grandes, así perderá menos grasa en la cocción.

Paso 2
Colocar los trozos de hígado en agua con hielo y sal durante 20 minutos.

Paso 3
Sacar del agua fría, escurrir y secar con papel absorbente. Macerar en una bolsa de plástico en la nevera durante 3 horas con el brandy, las pimientas y un poco de sal, moviendo un par de veces para que todo el foie se impregne.

Paso 4
Hornear en una bandeja a 90ºC durante 20 minutos aproximadamente, soltara parte de su grasa.



Paso 5
Con ayuda de una cuchara colocar los trozos en moldes pequeños, tipo muffins, apretando, para que no queden huecos. Colocar peso encima para que compacte y dejar enfriar fuera de la nevera.

Paso 6
Cuando este atemperado, retirar el peso y enfriar en el frigorífico, al menos durante dos horas, para que tome consistencia.

Paso 7
Desmoldar introduciendo la base del molde en agua caliente, la grasa se fundirá un poco y no costara trabajo sacarlo. Colocar el foie en un envase hermético y guardar en el frigorífico hasta el momento de consumir.



Presentación

En plato llano, colocar los mi cuit de foie y sobre estos las confituras o complementos que elijamos. Servir con distintos tipos de panes secos.

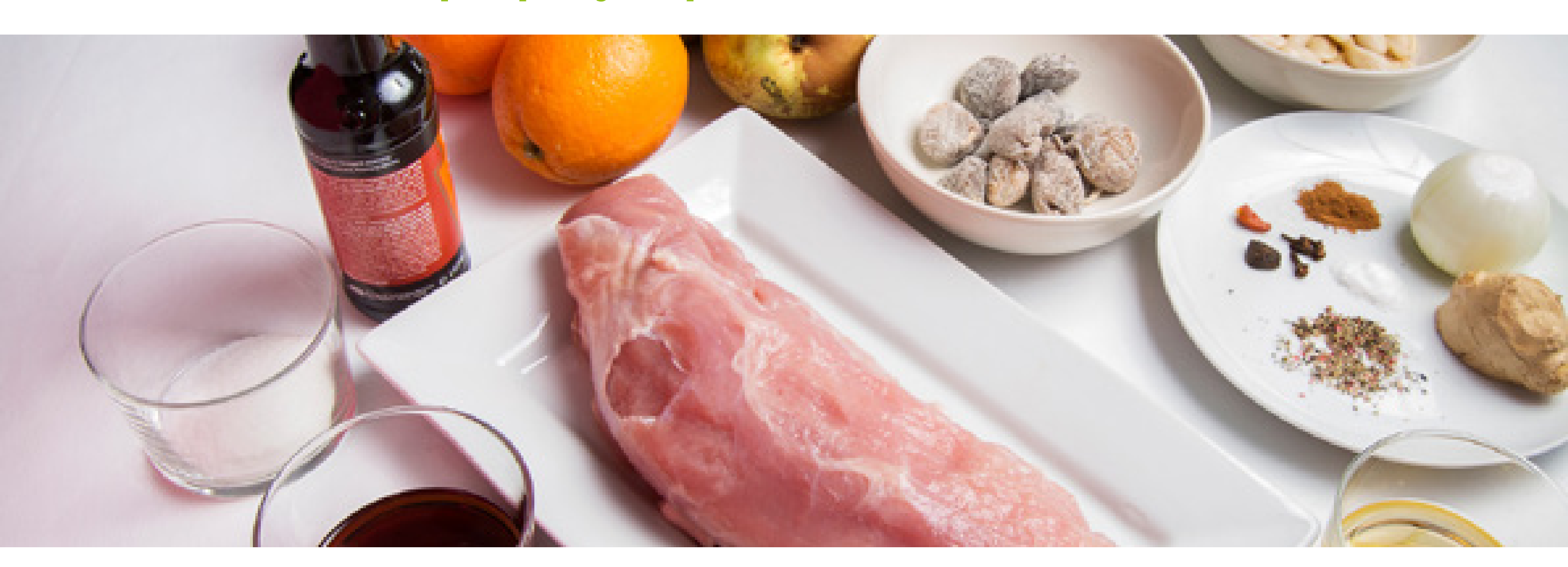
Solomillo de cerdo agridulce y chutney de pera e higo



Ingredientes

800 g de solomillo de cerdo congelado
2 naranjas
30 ml de Pedro Ximenez
30 ml de salsa de soja
20 g de manteca de cerdo
400 g de pera
70 g de higos turcos
40 g de almendra cruda pelada
60 g de cebolla
30 g raíz de jengibre
60 ml vinagre
45 g azúcar moreno
4 clavos, pimienta recién molida, canela molida, nuez moscada, sal.
Aceite de oliva

Cocina: Fusión Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 30m Tiempo de cocción : 30m Listo en : 1:20h

El solomillo de cerdo, es una de las carnes más versátiles que tenemos, admite infinidad de preparados, y el sabor agridulce y las frutas le encajan a la perfección. En esta receta podréis degustar una excelente carne aromatizada con naranja, horneada y acompañada de un delicioso chutney de pera. Un plato que os sorprenderá por la gustosa composición.

Elaboración

Paso 1

Descongelar y limpiar el solomillo de posibles fibras exteriores. Atarlo con hilo bramante para darle la forma de un cilindro y que la carne quede compacta.

Paso 2

Poner a cocer el solomillo con el zumo de las dos naranjas, la soja y el vino. Mantener a fuego medio durante 20 minutos, dándole la vuelta a mitad de la cocción, y retirándolo del fuego cuando al pincharlo con una aguja resulte tierno.

Paso 3

Colocar en una bandeja en el horno, con los jugos de la cocción, untando con un poco de manteca su cara superior, para formar una pequeña costra crujiente. Dorar en horno caliente, a 180º, durante 15 minutos, por ambas caras, dándole la vuelta a mitad de la cocción y untando la pieza igual con la manteca. Sacar y esperar a que enfríe un poco antes de cortar.

Paso 4

Colocar los jugos procedentes de la cocción en un cazo y reducir hasta que nos quede una salsa espesa. Reservar.



Paso 5
Para hacer el chutney pelar y cortar en brunoise la cebolla y los higos turcos, el jengibre cortarlo en trozos un poco más grandes y las peras, que deben estar maduras, pero tener una consistencia firme, cortarlas en dados.

Paso 6
En una cazuela con un poco de aceite de oliva dorar las almendras, incorporar la cebolla, el jengibre y los higos, cocinar a fuego suave, añadiendo la guindilla, los clavos, media cucharadita de canela y un poco de pimienta, nuez moscada, sal y el azúcar.

Paso 7
Cuando la cebolla resulte tierna incorporar la pera, el vinagre y el agua, llevar a ebullición y cocer a fuego lento, destapado, removiendo de vez en cuando, durante 30 minutos o hasta que la fruta resulte tierna.

Paso 8
Cortar la carne en rodajas y napar con un poco de salsa, puede comerse a temperatura ambiente o darle u golpe de calor en horno caliente (180 º - 3 minutos)



Presentación

En plato llano colocar dos rodajas de solomillo y el chutney templado.
Presentar con un poco de naranja.



Lomo de buey con foie en costra de hojaldre

Ingredientes

800 g de lomo alto de buey
250 g de escalope de foie de pato
750 g de hojaldre congelado
Mermelada de tomate verde
1 huevo
Sal en escamas
Patatas paja fritas
1 puerro
100 g de remolacha rallada en conserva

Cocina: Fusión Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 6 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 10m Listo en : 45m

El tierno y jugoso lomo de buey, combina muy bien con el escalope de foie, y el conjunto, envuelto en una costra de hojaldre, lo convierten en un plato completo. Le hemos añadido una pizca de mermelada de tomate verde, ya que el foie marida muy bien con el dulce. El conjunto es perfecto, por su sabor, el contraste de texturas y la presentación. Os lo recomendamos.

Elaboración

Paso 1
Cortar el lomo de buey descongelado en filetes de 2-2,5 cm de espesor, limpiar la fibra de su contorno y partir cada filete en tres partes.

Paso 2
Sellar los lomos con un poco de aceite en plancha muy caliente. Retirar del fuego, añadir la sal en escamas y reservar.

Paso 3
En la misma plancha donde hemos sellado la carne, sin añadir aceite, marcar el foie por ambas caras, sin descongelar, manteniéndolo muy poco tiempo en la plancha para que no se desgrase. Retirar del fuego, añadir sal en escamas y reservar.

Paso 4
Cortar las planchas de hojaldre descongelado, en cuadrados de 13 cm aproximadamente de lado. Estirar cuidadosamente sus esquinas con la mano.



Paso 5

Colocar en el centro de cada base de hojaldre una pieza de lomo, sobre ésta, el foie y una cucharadita de mermelada. Envolver el conjunto, a modo de saquito, levantando las cuatro esquinas del hojaldre y pegándolas con huevo en su parte superior. Pintar con huevo el hojaldre. Colocar en una bandeja de horno sobre papel vegetal.

Paso 6

Limpiar el puerro y cortar en juliana, freírlo en abundante aceite caliente, sacar y escurrirlo bien sobre papel absorbente. Reservar.

Paso 7

Colar las tiras de remolacha y secar con papel absorbente, reservar.

Paso 8

Hornear las piezas de hojaldre, justo en el momento de consumir, en horno caliente a 180ºC durante 7-8 minutos. El hojaldre debe de quedar dorado.



Presentación

En plato llano, disponer una ligera cama de puerro, remolacha y patatas paja, y sobre ésta, la pieza de hojaldre horneada y bien caliente.

Timbal de conejo con patatas al ajo cabañil



Ingredientes

Un conejo entero
800 g de patata
4 dientes ajo
1 limón
70 ml de vinagre de vino
Sal y pimienta
170 ml de aceite de oliva virgen
4 alcachofas
220 g de azúcar
Perejil
Sal Maldon

Cocina: Fusión Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 6 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 10m Listo en : 45m

El conejo con patatas al ajo cabañil es un plato tradicional y sabrosísimo, hemos querido reeditarlo con un nuevo formato pero con todo su sabor; en timbal con las patatas y solo la carne del conejo. Como guarnición lo acompaña una deliciosa alcachofa confitada, que contrasta con el potente sabor del ajo y el vinagre. Es sencillo de preparar y gusta a los más exigentes. Ya lo comentamos.

Elaboración

Paso 1

Partir y deshuesar todo el conejo, descartando la cabeza y la zona de las costillas, intentar sacar las mollas fileteadas, no demasiado pequeño. Es una tarea delicada, pero podéis hacerlo vosotros mismos

Paso 2

Regar la carne con zumo de limón, y macerar tapada en la nevera durante dos horas.

Paso 3

Lavar y pelar las patatas, en otra sartén con 100 ml de aceite de oliva, confitarlas a fuego lento, cortadas a lo pobre, con la sal y tapadas. Remover con cuidado para que no se rompan. Paralelamente hacer una majada en el mortero con los ajos y el vinagre. Cuando estén en su punto, escurrir el aceite sobrante y añadir la mitad de la majada del mortero. Rehogar durante cinco minutos más, sin romper las lascas de patatas.



Paso 4
Para preparar las alcachofas caramelizadas, retirar las hojas externas y el rabo a las alcachofas y cocer a partir de agua caliente con el perejil durante 10 minutos. Pasado ese tiempo escurrir las alcachofas y el perejil y meter en otro cazo, con 700 ml de agua y 220 g de azúcar, ya caliente. Dejar cocer hasta que la alcachofa resulte tierna y nos permita abrir sus hojas sin romperse. Reservar.

Paso 5
Macerada la carne un par de horas con el limón, salpimentar y dorarla en una sartén, por partes, con 70 ml de aceite de oliva virgen.

Paso 6
Juntar todos los trozos fritos de conejo en la sartén y añadir el resto de la majada del mortero. Seguir rehogando durante cinco minutos más. Apartar y reservar.



Presentación

Con ayuda de un aro, montar un timbal alternando capa de patata con capa de conejo, acabando con carne y salseado ligeramente con el aceite del conejo. Colocar en paralelo una alcachofa confitada con sus hojas abiertas.



Secreto de cerdo ibérico relleno de frutas secas

Ingredientes

1,2 kg de secreto de cerdo ibérico, en dos piezas.
100 g de ciruelas pasas sin hueso
80 g de orejones de albaricoque
60 g de pasas sultanas sin semilla
30 g de piñones
800 g de setas variadas
300 ml de nata
1 puerro
1 cebolla
70 ml de aceite de oliva virgen
150 ml de vino blanco
30 g de manteca de cerdo
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Medio



Personas : 6 Tiempo de preparación : 30m Tiempo de cocción : 1:10h Listo en : 1:30h

El plato que hoy os sugerimos es una verdadera exquisitez, la jugosa y tierna carne del secreto ibérico con un corazón dulce a base de frutas secas es una delicia y la delicada compañía de la salsa de setas lo convierte en un plato estrella. Se sirve templado, lo que os permite prepararlo con antelación, rebanarlo en frio y dejar los trozos arropados (evita que se resequen) para luego regenerar en horno caliente unos minutos. La salsa que lo acompaña si debe de estar bien caliente en el momento de servir.

Elaboración

Paso 1
Partir en brunoise las ciruelas y los orejones y mezclar con las pasas y los piñones, reservar.

Paso 2
Abrir las piezas de secreto por la mitad a modo de libro, salpimentar ligeramente por ambas caras y rellenar con la mezcla de frutos secos preparada.

Paso 3
Liar con delicadeza y atándolos con hilo bramante. Sellar en una sartén con 40 ml de aceite de oliva, dándoles la vuelta para dorarlos por todas partes.



Paso 4
Colocarlos en una bandeja de horno, añadiendo el vino blanco y un poco de manteca de cerdo en la parte superior de las piezas. Hornear en horno caliente a 160ºC durante una hora aproximadamente, girándolos trascurridos los primeros 30 minutos y untando de nuevo las caras superiores con la manteca. Comprobaremos que esta hecho cuando al pinchar con una aguja esta entra suavemente, nos resultará tierno. Sacar del horno y dejar que enfríe un poco, antes de cortar. Reservar los jugos de la cocción.

Paso 5
Pochar la cebolla y el puerro con el resto del aceite, añadir la setas congeladas y rehogar a fuego fuerte hasta que estas pierdan el agua, salpimentar y añadir la nata, mantener a fuego suave unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando, para que la salsa homogenice.

Paso 6
Cocer en abundante agua con sal, necesitan muy poco tiempo: en el momento que floten en la superficie del agua se pueden sacar. Escurrir y añadir un poco de aceite para que no se peguen.



Presentación

En plato llano, colocar dos rodajas de secreto relleno, mojarlas ligeramente con los jugos de la cocción y servir con dos cucharadas de salsa de setas.



Paletilla de cordero con cuscús de verduras

Ingredientes

1 paletilla de cordero con hueso de 0,9 a 1,0 kg
1 cabeza de ajos
1 tomate maduro
4 hojas de laurel
33 cl de cerveza
80 ml de aceite
20 g de manteca de cerdo
150 g de cuscús
50 g de pimiento rojo limpio
50 g de pimiento verde limpio
50 g de zanahoria limpia
30 g de ajos tiernos limpios
15 g de jengibre fresco
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 2 Tiempo de preparación : 40m Tiempo de cocción : 2:00h Listo en : 2:20h

Con este preparado que os propongo cambiamos sensiblemente los sabores. La cocción de la paletilla de cordero con cerveza le aporta un aroma muy especial y el cuscús como guarnición le combina a la perfección. Para hacerlo más original os sugiero un toque de jengibre. La combinación es distinguida, seguro que os gustara.

Elaboración

Paso 1

Partir la paletilla de cordero por la coyuntura y salpimentar. Poner a cocer en una olla con la cabeza de ajos, el laurel, el tomate partido, la cerveza, 100 ml de agua y 20 ml de aceite. Mantenerla a fuego suave durante una hora y media o hasta que resulte tierno.

Paso 2

Pasar el cordero cocido a una bandeja de horno, junto con el jugo de la cocción, reservándonos 150 ml para cocer el cuscús. Añadir 30 ml de aceite y un poco de agua, si tras la cocción de la carne se han evaporado muchos jugos, para que no quede totalmente seca la bandeja. Restregar por la parte superior de las piezas un poco de manteca. Precalentar el horno a 180ºC y dorar durante unos 15 minutos aproximadamente. Dar la vuelta a las piezas, restregar de nuevo por la cara superior el resto de la manteca y hornear otros 15 minutos o hasta que dore en superficie. La cocción en el horno es para dorar el cordero, la manteca hará que las piezas doren mejor y tengan una textura exterior más crujiente.



Paso 3
Colar el jugo reservado de la cocción y poner a hervir, apagar el fuego y añadir el cuscús, dejándolo reposar durante 3 minutos tapados, trascurrido este tiempo añadir 10 ml de aceite y remover durante dos minutos más a fuego lento, esto ayudara a que los granos de cuscús se suelten. Corregir de sal. Reservar.

Paso 4
Partir la verduras en brunoise y el jengibre ligeramente más pequeño, rehogar en una sartén con un poco de aceite, no demasiado para que resulten crujientes. Añadir el cuscús y mezclar. Corregir de sal.de cuscús se suelten. Reservar.



Presentación

En plato llano y amplio, colocar una cama de cuscús con verduras y sobre esta la pieza de cordero. Salsear ligeramente con el jugo obtenido tras la cocción en el horno. Servir caliente.

Carrillera de cerdo estofada a la naranja



Ingredientes

1,0 kg de carrilleras de cerdo
500 ml fondo oscuro
75 g de dátiles deshuesados
100 g de cebolla
100 g de zanahoria
100 g de puerro
100 g de ajos tiernos
600 g de naranjas enteras
30 ml de Brandy
30 ml de vino blanco
Pimienta negra, enebro, tomillo
y romero

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 60m Tiempo de cocción : 2:00h Listo en : 3:00h

Tenía muchas ganas de volver a cocinar carrillera, y de disfrutar de su textura en la boca, decidí empezar primero con una receta con la carrillera de cerdo que nos ofrece Burruezo congelados, porque tiene un sabor más suave que la de ternera. Los resultados han sido magníficos, a destacar su jugosidad, ternura y sabor.

Elaboración

Paso 1

Limpiar la grasa y membranas a la carrillera. Poner a marinar la carne durante 24 horas junto con el brandy, la pimienta negra, el enebro, las hierbas aromáticas, las verduras limpias y troceadas, la piel de una naranja y el zumo de todas.

Paso 2

Hacer el fondo oscuro, tostado la carne en el horno previamente antes de cocerla, dándoles la vuelta de vez en cuando. Usaremos huesos de ternera y de cerdo preferentemente. Para obtener 500 ml de fondo usaremos 750 g de carne. Añadiremos 50 g de cebolla, 100 g de zanahoria y 100 de tomates crudos durante los últimos minutos para que se doren también en el horno. Desglasaremos con 100 ml de vino blanco seco la bandeja del horno y lo pasaremos todo a una olla con 1,5 l de agua fría, llevándolo a ebullición durante dos horas, a fuego lento y sin tapar, espumándolo si fuese preciso. Este fondo oscuro se puede sustituir por un caldo de carne fuerte sabor.

Paso 3

Sacar las carrilleras de cerdo de la marinada, salpimentarlas, dorarlas en una sartén y reservar. En el mismo aceite rehogar las verduras de la marinada y poner a cocer junto con parte del líquido donde han estado. Reservar.



Paso 4
Estofar la carrillera con fondo oscuro y parte del líquido de la marinada a fuego suave, durante dos horas aproximadamente, así resultaran más tierna y jugosa Rectificar de sal.

Paso 5
Con las verduras y los jugos de la cocción, haremos una salsa, triturándolo todo junto con los dátiles. Pasar por el chino y rectificar el punto de sal.



Presentación

Colocar la carrillera en el centro del plato, salsear y acompañar con la guarnición. Yo utilice para este plato zanahoria y brócoli blanqueados, dátiles y unas daditos de naranja confitada.

Pollo a la cerveza con ñoquis



Ingredientes

1,2 kg de muslos de pollo (4 piezas)
1 cabeza y media de ajos
33 cl de cerveza tipo lager
50 ml de aceite de oliva
Tomillo, pimienta y sal
500 g de patata
150 g de harina
1 huevo
Nuez moscada y sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 40m Tiempo de cocción : 1:15h Listo en : 1:30h

Cocinar con cerveza tiene muy buenos resultados y con el pollo resulta un plato muy sabroso; la carne queda jugosa y tierna. Esto, unido al sabor y al aroma que le aporta los ajos y el tomillo, convierten el pollo a la cerveza en un gustoso plato. La guarnición que hemos elegido son unos cremosos ñoquis, por lo que el conjunto gusta tanto a niños como a mayores.

Elaboración

Paso 1

Sacar los ajos de la cabeza y sin pelar, con la ayuda de un cuchillo o la mano del mortero, chafarlos un poco para romperlos. Freírlos en el aceite caliente a fuego lento. Sacar del aceite y reservar.

Paso 2

Limpiar el pollo de piel y grasa, partir el muslo y el contramuslo por la coyuntura. Freír en el aceite de los ajos hasta que esté bien dorado.

Paso 3

Añadir los ajos fritos y la cerveza, dejar que esta evapore el alcohol, salpimentar y agregar unas ramitas de tomillo. Tapar y cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente.



Paso 4

Para prepara los ñoquis, hervir las patatas lavadas, enteras y con la piel en abundante agua con sal. Pelar y pasarlas por el pasapurés. Disponer la pasta en una superficie de trabajo enharinada, hacer un hueco en forma de volcán e introducir el huevo cascado, la sal y la nuez moscada. Añadir harina poco a poco y amasar. Para saber que la masa está a punto, no debe pegarse a las manos ni a la superficie de trabajo. Cuando menos harina pongamos más ricos quedaran los ñoquis.

Paso 5

Dividir la pasta en varias porciones y sobre la superficie enharinada formar cilindro de 2 cm de diámetro. Cortar los ñoquis con un cuchillo enharinado y darle forma, con un tenedor podemos marcar las acanaladuras. Truco para cortar los ñoquis fácilmente.

Paso 6

Cocer en abundante agua con sal, necesitan muy poco tiempo: en el momento que floten en la superficie del agua se pueden sacar. Escurrir y añadir un poco de aceite para que no se peguen.



Presentación

En un plato llano, colocar en el centro dos muslos del pollo a la cerveza y junto a este, los ñoquis. Salsear ligeramente el conjunto con el jugo de la cocción.

Recetas de molusco

Recetas de Molusco



Popieta de Calamar

Ingredientes

1,0 Kg de calamar nacional congelado, 4 piezas
200 g de gamba pelada congelada
1 puerro
1 cebolla
2 huevos
50 ml aceite de oliva
50 ml de vino blanco
Pimienta y sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Segundo plato Dificultad: Medio



Personas : 4 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 45m Listo en : 60m

En este plato, es fundamental contar con un excelente calamar, el cortarlo, planchearlo, acompañarlo con unas gambas, una verduras pochadas, o un poco de huevo, no deja de ser sino la excusa, para disfrutar de este magnífico molusco. El calamar nacional, procedente de las vecinas aguas de marruecos, es un calamar excelente para degustarlo en mil y un platos. Te sugerimos uno, a disfrutarlo.

Elaboración

Paso 1

Descongelar y limpiar los calamares, retirar la cabeza, cortar y reservar sus tentáculos, retirar plumas y vísceras, separar las aletas y reservar, abrir el tubo, limpiarlo por ambas caras de piel y tejidos.

Paso 2

Cortar cada calamar en una o dos piezas con forma rectangular, desechando los extremos. Rayar cada una de las piezas, con un corte oblicuo y cruzado, por la cara interior del calamar.

Paso 3

Cortar en juliana las aletas de los calamares y los extremos de sus tubos. Reservar.



Paso 4
Limpiar la cebolla y los puerros, cortar en juliana. Poner a pochar la verdura con 40 ml de aceite de oliva, mantener a fuego medio durante 20 minutos, añadir la sal y remover de vez en cuando.

Paso 5
Saltear el calamar partido en juliana, incorporándoselo a la cebolla, trascurridos 5 minutos, añadir las gambas peladas, rehogar ligeramente, añadir el vino blanco y mantener en el fuego durante 10 minutos más. Retirar y reservar.

Paso 6
Cocer los huevos en agua hirviendo durante 10 minutos. Enfriar, pelar y separar las yemas. Cortar las claras en juliana y añadirlas al salteado de verduras, calamar y gambas. Mezclar.

Paso 7
Planchear los trozos de calamar, ligeramente salpimentados, con un poco de aceite, comenzando por su cara exterior, para luego darle la vuelta y planchear por la que hemos rayado. El calamar se rizara, girar para dorarlo por todo su contorno. Dejar atemperar y rellenar los roscos de calamar con el salteado.

Paso 8
Planchear con un poco de sal y unas gotas de aceite los tentáculos de los calamares.



Presentación

En plato llano, colocar uno o dos trozos de calamar relleno, las patas plancheadas, y un poco de yema rallada. Salsear ligeramente con los jugos de salteado.

Paté de mejillones y anchoas



Ingredientes

250 g de mejillones limpios, cocidos y congelados
80 g de anchoas
60 g de cebolla tierna
120 g de varitas de surimi congeladas
40 ml de vino blanco
40 g de mahonesa
Sal

Cocina: Mediterránea Para: Entrante,Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 10m Tiempo de cocción : 0m Listo en : 2:0h

El delicioso paté de mejillones, también conocido como falso paté de centollo, es un entrante estupendo lleno de sabor y aromas. La receta, recuperada de blog webosfritos, es todo un invento, degustar un paté, confeccionado con mejillones, acompañados por unas buenas anchoas, cebolla tierna y el aroma del vino blanco, es un verdadero gusto. Servirlo sobre pan seco, o con una fresca ensalada, veréis que rico!

Elaboración

Paso 1
Descongelar los mejillones, o bien limpiarlos, abrirlos al vapor y quitarles las conchas y barbas. Reservar.

Paso 2
Descongelar las varitas de surimi, pelarlas y partirlas en trozos. Pelar y partir la cebolla tierna.

Paso 3
Picar con ayuda de un robot de cocina o brazo batidor la mezcla de los mejillones, las bocas de mar, las anchoas y la cebolla tierna. Añadir por último la mahonesa y el vino blanco. Mezcla y corregir de sal. Debe de resultarnos un pate untuoso, no demasiado blando. Dejar enfriar al menos dos horas.

Presentación
Forrar las latas de conservas con lechugas variadas y rellenarlas con el paté de cangrejo. Coronar con alguna tápena.



Mejillones en escabeche

Ingredientes

250 g de mejillones limpios, cocidos y congelados
80 g de anchoas
60 g de cebolla tierna
120 g de varitas de surimi congeladas
40 ml de vino blanco
40 g de mahonesa
Sal

Cocina: Mediterránea Para:Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 5m Tiempo de cocción : 15m Listo en : 12:20h

Unos mejillones en escabeche es una tapa que siempre apetece, y si los preparamos nosotros, tanto mejor. Se pueden elaborar de diversas formas, variando el vinagre del escabechado, utilizando zumo de limón, añadiéndoles vino blanco, macerándolos en la mezcla de escabeche o friéndolos de antemano. De cualquiera de las formas, suelen dar unos resultados estupendos. Os animamos a probar una de estas recetas, esperamos os guste.

Elaboración

Paso 1

Descongelar los mejillones, o bien limpiarlos, abrirlos al vapor y quitarles las conchas y barbas. Reservar.

Paso 2

Pelar y picar los ajos muy finamente, sofriéndolos un poco en el aceite caliente, a continuación rehogar ligeramente el pimentón y añadir seguidamente el vinagre, la pimienta y el laurel. Dejar unos minutos en el fuego hasta que pierda un poco de fuerza y a continuación incorporar los mejillones y un poco de sal.

Paso 3

Mantener a fuego suave durante cinco minutos, apagar el fuego y dejar enfriar.

Paso 4

Es conveniente dejar macerar los mejillones en escabeche cubiertos, al menos 12 horas.

Presentación

Colocar en plato llano los mejillones, con un poco de aceite del escabeche y unas aceitunas negras.



Calamares rellenos de jamón serrano y huevo duro

Ingredientes

1,0 kg de calamar congelado
80 g de jamón serrano
100 g de cebolla
200 g de mezcla de arroz vaporizado, rojo y salvaje
2 huevos
25 g de piñones
2 dientes de ajo
30 g de pan rallado
30 g de harina de trigo
120 ml de vino blanco
60 ml de aceite de oliva
Perejil
Sal
Aceite de oliva

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 35m Listo en : 1:10h

Estos calamares rellenos de jamón y huevo son un gusto, preparados con la receta tradicional, y acompañados por un rico arroz, es un plato idóneo para este tiempo. Se come templado, es ligero y gusta a casi todo el mundo. El jamón serrano marida muy bien con el calamar, y la fina salsa de su cocción envuelve a los ricos granos de arroz aportándole todo su sabor. No dejéis de probarlo, seguro que os va a encantar.

Elaboración

Paso 1

Descongelar los calamares y limpiarlos bien por dentro, con cuidado de no romperlos. Separar del tubo las aletas y reservar junto con los tentáculos.

Paso 2

Pelar y partir en brunoise la cebolla y los ajos, pochar en una sartén con un poco de aceite. Añadir un poco de sal y reservar.

Paso 3

Poner a cocer los huevos, a partir de agua hirviendo, unos 8 minutos, pelar, reservar las yemas y partir la clara en dados pequeños.



Paso 4

Partir las aletas y las patas de calamar en dados, y mezclar con la cebolla y el ajo pochado, el jamón serrano partido en trozos pequeños, la clara de huevo cocida, el pan rallado, los piñones, el perejil picado y 40 ml del vino blanco. Mezclar y rellenar el interior del calamar. Cerrar con un palillo.

Paso 5

Rebozar los calamares ligeramente en harina y sofreír ligeramente con 40 ml de aceite de oliva. Añadir el vino blanco restante y cocer durante 20-25 minutos. Dejar enfriar antes de cortar.

Paso 6

Poner a cocer el arroz siguiendo las indicaciones del fabricante. Colar y lavar ligeramente el arroz cocido y añadir un poco de aceite para que no se peguen sus granos. Reservar.



Presentación

En plato llano, colocar el arroz y las rodajas de calamar relleno. Cubrir con un poco de yema rallada del huevo duro, el calamar y con un poco de salsa de la cocción caliente, el arroz.



Tallarines con calamar en dos formas

Ingredientes

120 g de anilla de calamar
160 g de calamar nacional
100 g de almeja chirla
60 g de cebolla
60 g de puerro
400 g de tallarines al huevo
Aceite de oliva
Sal y pimienta blanca

Cocina: Para niños Para:Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 35m Tiempo de cocción : 35m Listo en : 1:10h

A los niños en general les encanta el calamar, con estos tallarines lo comen por partida doble, las anillas de calamar se confunden con los tallarines y los trocitos de molusco y las almejas ensalzan su sabor.

Elaboración

Paso 1

Cocer la pasta en abundante agua con sal y un poquito de aceite de oliva, respetando los tiempos de cocción indicados por el fabricante. Colar y reservar. No es necesario enfriarla si vamos a saltearla de inmediato.

Paso 2

Limpiar y partir en juliana el puerro y la cebolla, saltear a fuego medio durante unos minutos en una sartén con un poco de aceite.

Paso 3

Limpiar los calamares, partirlos y darle un corte a las anillas para que se asemejen a un tallarín, incorporar a la sartén y cocinar. Cuando los calamares hayan perdido su agua y estén tiernos, añadir las almejas y saltear hasta que se abran, salpimentar.

Paso 4

Rehogar la pasta con la mezcla anterior y servir caliente.

Presentación

En el centro del plato, a modo de montaña, con unas hojitas de perejil o cilantro, enteras por si las quieren retirar.

Recetas con arroz

Recetas con arroz



Arroz meloso con bogavante congelado

Ingredientes

2 bogavantes congelados (de unos 300 g c.u.)
600 g de morralla
160 g de arroz bomba
100 g de tomate
1 cebolla
1 ajo
1 pimiento ñora
80 ml de aceite de oliva
10 g de alga wakame
Azafrán, sal

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal,Segundo plato Dificultad: medio



Personas : 2 Tiempo de preparación : 45m Tiempo de cocción : 50m Listo en : 1:30h

Preparar un arroz con bogavante es toda una responsabilidad, es un plato que genera mucha expectación.

Siempre lo preparo solo con bogavante congelado y un gran fumet, si se mezcla con otros mariscos y moluscos, enmascaramos el gran sabor de nuestro protagonista.

Habitualmente incorporo todo el bogavante, troceado y sofrito, al arroz, pero la ocasión merecía preparar un plato más limpio, un exquisito arroz bomba con un potente sabor a crustáceo, acompañado solo de su carne y de unas pinzas, para el que le guste rosigar.

El resultado muy bueno, la melosidad del arroz acompañada por la carne del bogavante y una crujiente alga, nos recuerda que no tenemos tan lejos el mar.

Elaboración

Paso 1
Limpiar la morralla de ojos, agallas y vísceras, lavar y secar un poco.

Paso 2
Poner a sofreír la cebolla partida y añadir el pescado, rehogar unos minutos, incorporar 900 ml de agua y hervir 20 minutos. Espumar.

Paso 3
Lavar y partir la ñora, despojándola de tallo y semillas. Hidratar su carne con un poco de fumet caliente, durante al menos 10 minutos.



Paso 4

Secar el bogavante y con un cuchillo cortar la cabeza, pelar el abdomen con ayuda de un corte lateral que realizaremos a lo largo. Separar la carne del bogavante y sus pinzas y reservar.

Paso 5

Partir la cabeza, las patas y los restos de bogavante, conservando sus jugos. Sofreír todo en una olla amplia, con un poco de aceite, removiendo de vez en cuando y rompiendo el esqueleto del crustáceo. Transcurridos unos 8 minutos añadir unos 150 ml de fumet y dejar cocer durante otros 10 minutos más. Colar, apretando para sacar todos los jugos y reservar.

Paso 6

En una olla, sofreír ligeramente la carne del bogavante, dándole la vuelta, sacar y reservar. En ese mismo aceite sofreír el tomate natural rayado y un ajo picado. Añadir las pinzas del bogavante y el arroz y rehogar durante unos minutos. Incorporar los jugos del bogavante y el fumet caliente y cocer a fuego vivo. Sazonar. Remover de vez en cuando, soltara un poco de almidón, y resultara más meloso.

Paso 7

El arroz bomba necesita más caldo y tiempo de cocción. Requiere 4/5 partes de fumet y unos 20 a 25 minutos en calor.

Paso 8

En los últimos 5 minutos de cocción, bajar el fuego y añadir la carne del bogavante. Rectificar de sal.

Paso 9

Hidratar las algas wakame en agua templada durante 30 minutos, escurrir, desplegar, pasar por harina y freír en abundante aceite. Secar con papel absorbente el exceso de grasa. Reservar.



Presentación

En plato hondo disponer el arroz, las pinzas del bogavante y su carne. Clavar las algas en el arroz.

Risotto de setas con teja de parmesano



Ingredientes

700 g de setas congeladas
340 g de arroz Arborio, o Carnaroli, o Vialone Nano o de grano corto.
40 g de mantequilla
1,2 litros de caldo de verduras
160 g de queso parmesano
½ cebolla
Sal y perejil picado

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal Dificultad: sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 15m Tiempo de cocción : 40m Listo en : 50m

Este rico risotto está hecho con setas congeladas y resulta un plato muy sabroso y nutritivo, el caldo de verduras le aporta un delicado sabor y el queso parmesano la cremosidad que caracteriza a este tipo de arroz. Es sencillo de preparar y estamos seguros que os gustará.

Las setas congeladas es una muy buena opción para este plato, pero si encontráis setas frescas, podéis cocinarlo igualmente que el resultado va a ser genial, en este caso os recomendamos recurrir a de boletus edulis (funghi porcini en italiano, es la más utilizada), rebozuelo, seta de cardo, colmenilla, trompeta de los muertos, u otros hongos comestible, combinando al menos un par de ellas.

Elaboración

Paso 1

Hacer el caldo de verduras, cociendo aproximadamente 0,8 kg de verduras lavadas y troceadas con 1,3 litros de agua, no es necesario pelar, podéis utilizar judías verdes, calabacín, zanahoria, berenjena, cebolla, alcachofas, puerro, coliflor, brócoli; cuantas más y más variadas verduras uséis, más sabroso resultara el caldo. Llevar a ebullición durante veinte minutos con un poco de sal. Colar y reservar el caldo. Para no tirar las verduras se puede hacer un puré o crema, añadiéndoles un poco de aceite, pimienta blanca y algún queso cremoso, y triturándolo todo junto.

Paso 2

Picar la cebolla finamente y sofreír con la mitad de la mantequilla y una pizca de sal. Incorpora las setas congeladas y rehogar hasta que suelten sus jugos, añadiéndoles un poco de sal. No es necesario que este se evapore totalmente.



Paso 3

Añadir el arroz y dos cucharones del caldo de verduras caliente, y llevar a ebullición, cocer a fuego suave, removiendo de vez en cuando para romper parte de los granos y que salga el almidón, añadir más caldo caliente según se vaya consumiendo en la cazuela.

Paso 4

Pasados 15 minutos, incorporar el resto de la mantequilla y 80 g de queso parmesano rallado, remover y mantener la cocción, a fuego lento, incorporando el caldo que vaya necesitando el arroz. Rectificar de sal. El arroz debe de estar cocido y meloso, pero no blando. Servir inmediatamente.

Paso 5

Para hacer las tejas colocar sobre un papel sulfurizado 15 g aproximadamente por teja de queso parmesano rallado, extendiéndolo en forma de ovalo, y separándolos unos de otros. Hornear a 170 ºC durante 10 minutos, el queso se fundirá y unirá sus granos formando las tejas.



Presentación

En plato llano, colocar con ayuda de un aro el arroz, y sobre este un poco de queso rallado y el perejil picado. Clavar encima la teja. Añadir unas fresas.

Recetas de ensaladas

Recetas de ensaladas



Hojaldre a la italiana con pesto, parmesano y rúcula

Ingredientes

230 g de hojaldre
500 g de tomate cherry
100 g de rúcula
60 g de queso parmesano
200 g de salsa pesto
1 cucharadita de azúcar glas
3 dientes de ajo
60 ml de aceite de oliva virgen
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para:Entrante Dificultad: sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 15m Tiempo de cocción : 1:10h Listo en : 1:30h

Os sugerimos un bocado crujiente y sabroso. A partir de un hojaldre recién horneado, acompañado por una deliciosa salsa al pesto y unos tomates ligeramente confitados, disfrutamos de la deliciosa combinación del parmesano y la rúcula.

Elaboración

Paso 1

Mezclar en un bol 40 ml de aceite de oliva, el azúcar glas, los ajos pelados y muy picados, la sal y la pimienta.

Paso 2

Partir los tomates cherry por la mitad y ponerlos en una fuente de horno, añadiendo la mezcla anterior por encima. Hornear a 150 ºC durante unos 50 minutos. Reservar.

Paso 3

Estirar el hojaldre y partirlo en porciones individuales, pincharlo con un tenedor y extender la salsa pesto, dejando un pequeño margen a cada lado. Colocar los tomates cherry confitados encima y hornear las piezas a 180 ºC durante unos 20 minutos. El hojaldre debe de subir y quedar dorado.

Paso 4

Sacar del horno y cubrir con virutas de parmesano, añadir las hojas de rúcula.

Presentación

En plato llano, colocar los hojaldres y tomate cherry natural partido. Añadir un cordón de aceite de oliva, sal y pimienta.



Ensalada de arroz con salmón ahumado

Ingredientes

230 g de hojaldre
500 g de tomate cherry
100 g de rúcula
60 g de queso parmesano
200 g de salsa pesto
1 cucharadita de azúcar glas
3 dientes de ajo
60 ml de aceite de oliva virgen
Sal y pimienta

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 15m Listo en : 35m

Esta ensalada de arroz, es muy fácil de preparar y ligera. La combinación de arroz basmati, manzana verde, cebolla morada y gamba blanca, es muy especial; el salmón ahumado la envuelve y acompaña. Sobre una base de lechuga, es un plato sabroso y diferente. La frambuesa liofilizada acompaña muy bien con el ácido de la manzana. La puedes preparar con antelación. Se sirve a temperatura ambiente.

Elaboración

Paso 1

Lavar el arroz y ponerlo a cocer siguiendo las indicaciones del producto. Debe de quedar al dente. Escurrir y enfriar, añadiendo un poco de aceite para soltar sus granos.

Paso 2

Poner la mantequilla en una sartén y rehogar primero la cebolla cortada en brunoise, durante unos 8 minutos aproximadamente, añadiendo un poco de sal. A continuación incorporar la manzana pelada y cortada en pequeños dados, cocinar durante unos minutos más.

Paso 3

Agregar a la cebolla y la manzana, el arroz cocido y sofreír todo junto. Para finalizar añadir la gamba pelada y cocinar durante un par de minutos. La gamba debe quedar poco hecha.

Paso 4

Forrar un aro de empatar con las láminas de salmón ahumado y rellenar con la mezcla de arroz preparada.

Presentación

En plato llano, colocar una base de hojas de lechuga, sobre esta y en el centro el salmón relleno con el arroz. Terminar con unas hojas de canónicos y unas frambuesas liofilizadas.

Canelones de verano



Ingredientes

200 g de gamba pelada
200 g de varitas de surimi
120 g de atún
350 g de tomate maduro prieto
2 huevo duros
100 g de cebolla tierna
90 g de mahonesa
40 g de kétchup
18 láminas de canelón
Sal
Hojas de lechuga variada

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 30m Tiempo de cocción : 15m Listo en : 2:0h

Estos ricos canelones son especiales para un día de calor, es un plato ligero y refrescante. La combinación de ingredientes es sencilla y resultona; gamba, tomate, surimi, huevo, atún y cebolla, se combinan al gusto con salsa mahonesa y kétchup, y rellenan una tierna pasta de canelón.

Los canelones de verano se comen fríos, acompañados de unas hojas de lechugas. Un éxito con todos los comensales de la casa.

Elaboración

Paso 1

Lavar el arroz y ponerlo a cocer siguiendo las indicaciones del producto. Debe de quedar al dente. Escurrir y enfriar, añadiendo un poco de aceite para soltar sus granos.

Paso 2

Blanquear las gambas peladas, a partir de agua hirviendo con sal, 3 minutos, pasar por agua fría con hielo y sal. Escurrir y reservar.

Paso 3

Cocer los huevos 10 minutos a partir de agua hirviendo. Enfriar con agua. Pelar y reservar.

Paso 4

Preparar el concassé de tomate: pelar y limpiar de semillas, partir en trozos de un centímetro de lado aproximadamente. Salar ligeramente y dejar escurrir.



Paso 5

Partir las varitas de surimi y los huevos cocidos, en pequeños trozo. Pelar y partir la cebolla tierna en brunoise, añadir a la mezcla anterior. Partir las gambas blanqueadas en dos o tres trozos y añadir. Incorporar el atún, desmigándolo ligeramente y por último el tomate concassé. Agregar la mahonesa y el kétchup. Mezclar con delicadeza, corregir de sal.

Paso 6

Secar las láminas de los canelones y rellenar con la mezcla anterior. Dejar enfriar en la nevera al menos una hora y media.



Presentación

En plato llano, colocar los canelones sobre una base de hojas de lechuga variada y sobre estos, un poco de mahonesa.

Ensalada crujiente de gambas y gulas



Ingredientes

200 g de brotes de lechuga: lollo rojo, tatsoi, rúcula y red chard.
160 g de símil de angulas congeladas
100 g de gambas peladas congeladas
4 hojas de pasta filo
2 dientes de ajo
Pimentón
Mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de manzana
Crema de vinagre balsámico de Módena
Sal

Cocina: Mediterránea Para:Plato principal Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 15m Tiempo de cocción : 15m Listo en : 30m

La combinación de ingredientes en esta ensalada la convierten en un primer plato original y apetitoso. El crujiente de la pasta, la textura de los brotes de lechuga, el punto gustoso que le aportan las gulas salteadas con gambas y ajo, unido al sabroso aliño de la vinagreta de pimentón, hacen de esta ensalada, un plato irresistible. Comprobarlo vosotros mismos.

Elaboración

Paso 1
Separar las láminas de pasta filo, pintar ligeramente cada hoja con mantequilla derretida, contar en tres partes y formar una tulipa sobre un molde de aluminio, recortando con unas tijeras las puntas.

Paso 2
Precalentar el horno a 170 º y hornear la pasta durante 6 minutos, o hasta que resulte dorada. Dejar enfriar, desmoldar y reservar. Puede conservarse crujiente durante varios días, alejada de la humedad.

Paso 3
Laminar los ajos y freír con aceite de oliva, cuando comiencen a tomar color, añadir un poco de sal (resultaran más crujientes) y terminar de dorar. Sacar y reservar..

Paso 4
En el mismo aceite sofreír ligeramente las gambas y a continuación las gulas, tan solo unos minutos, para que absorban el sabor. Reservar tapado hasta el momento de servir.



Paso 5
Para hacer la vinagreta, mezclar 40 ml de aceite de oliva extra virgen, con una cucharadita de pimentón dulce, 10 ml de vinagre de manzana y una pizca de sal. Emulsionar hasta conseguir una mezcla homogénea.

Paso 6
Prepara los brotes de lechuga, lavándolos y secándolos muy bien, partiendo con la mano las hojas más grandes. Reservar en frío.

Paso 7
Montar la ensalada en el momento de servir, rellenado la tulipa con los brotes, sazonando ligeramente, y terminando con las gambas, gulas y ajos laminados, aliñar con unas cucharadas de vinagreta.



Presentación

En plato llano, colocar unos trazos de crema de vinagre balsámico, y en el centro, la tulipa rellena.

Ensalada de mar con manzana ácida y apio



Ingredientes

600 g de manzana ácida tipo granny Smith
500 g de aguacate
50 g de apio en tallo
50 g de cebolla tierna
300 g de gambas peladas congeladas
200 g de varitas de surimi
1 limón
60 g de mahonesa
Hojas de lechuga
sal

Cocina: Mediterránea Para:Entrante Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 0m Listo en : 20m

La combinación de sabores en esta ensalada es muy especial, el punto ácido que le aporta la manzana, junto con la cremosidad del aguacate y el peculiar sabor del apio, la convierten en una base perfecta para una ensalada a la que incorporamos unas excelentes gambas peladas de Burruezo congelados y unas gustosas varitas de surimi. El resultado es muy especial. Seguro que os gusta.

Elaboración

Paso 1

Pelar y eliminar el corazón de las manzanas, partirlas en pequeños dados, regarlas ligeramente con el jugo de limón y reservar.

Paso 2

Limpiar el apio, despojándolo de sus hojas y eliminando sus hebras, Partir en pequeños dados y reservar.

Paso 3

Pelar, quitar el hueso y partir el aguacate, con un tamaño similar al que le hemos dado a la manzana, regar ligeramente con el zumo del limón. Reservar.



Paso 4
Pelar y picar la cebolla tierna en brunoise, reservar.

Paso 5
Blanquear la gamba pelada, una vez descongelada, en agua hirviendo con un poco de sal durante un minuto, refrescar en agua con hielo y sal, escurrir y partir en dos o tres trozos cada gamba.

Paso 6
Pelar y partir las varitas de surimi y reservar.

Paso 7
Mezclar todos los ingredientes en un bol y añadir la mayonesa para ligar. Corregir de sal.



Presentación

En vaso tipo zurito, colocar la mezcla de la ensalada, acabar con unas hojas de lechuga.

Recetas de marisco

Recetas de marisco



Brocheta de langostino, mango y piña

Ingredientes

16 langostinos cocidos congelados
½ mango
¼ de piña
Vinagre balsámico de Módena en crema
Lechuga

Cocina: Mediterránea Para:Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 4 Tiempo de preparación : 20m Tiempo de cocción : 0m Listo en : 20m

Esta sencilla brocheta, sorprende por el contraste de sabor. A la jugosa carne de los langostinos le combina muy bien la tierna y dulce carne del mango, así como la textura y la acidez de la piña. Como colofón un poco de balsámico de Módena en crema. El resultado, un sencillo, sabroso y diferente aperitivo.

Elaboración

Paso 1

Descongelar los langostinos, y lavarlos con agua fría. Cortar las cabezas con un cuchillo para obtener un corte limpio y pelarlos completamente a excepción de su cola.

Paso 2

Pelar y partir el mango en dados de 2,0 cm de lado. Reservar.

Paso 3

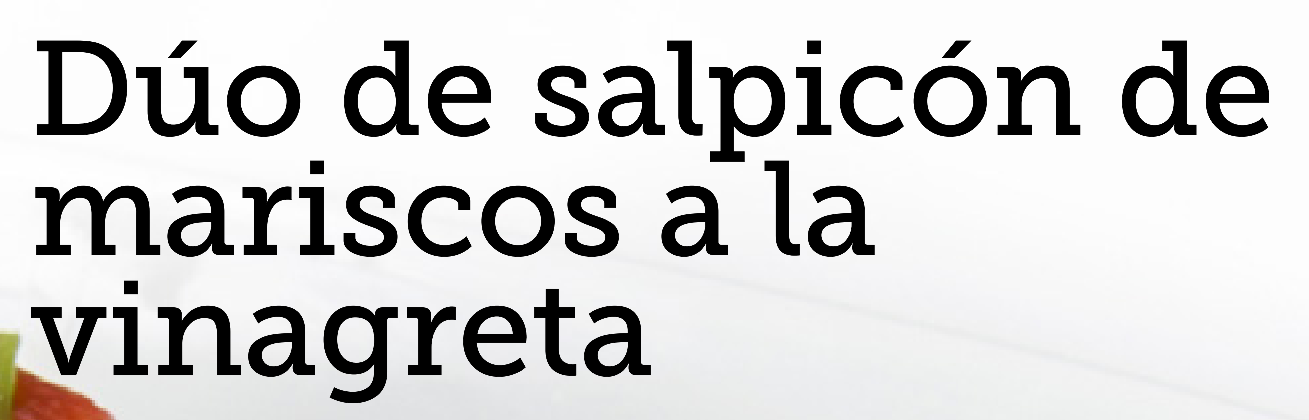
Pelar la piña, despojarla de su corazón y parirla en dados de tamaño similar al del mango.

Paso 4

Montar la brocheta colocando en primer lugar un trozo de piña, a continuación uno de mango y por último el langostino, pinchándolo por la parte más próxima a su cabeza.

Presentación

En plato llano, sobre una base de lechuga, colocar las brochetas de langostinos de forma cruzada. Añadir un poco de balsámico de Módena en crema a cada una de ellas.



Dúo de salpicón de mariscos a la vinagreta

Ingredientes

400 g de patas de pulpo congeladas y cocidas
400 g de langostinos cocidos congelados
400 g de gamba pelada congelada
400 g de sepia congelada, limpia y cruda
600 g de pimiento rojo
300 g de pimiento verde
200 g de cebolla tierna
120 ml de aceite de oliva
100 ml de vinagre de manzana
40 g de azúcar
sal

Cocina: Mediterránea Para: Plato principal,Tapa Dificultad: Sencillo



Personas : 6 Tiempo de preparación : 1:10h Tiempo de cocción : 2:0h Listo en : 3:0h

Delicioso combinación de verduras frescas y marisco, donde el aroma agridulce envuelve a cada uno de los ingredientes potenciando su sabor.
La combinación elegida, es un deleite para el paladar, los extraordinarios productos congelados de Burruezo, hacen de este cóctel un plato muy especial. La receta la puedes preparar con antelación y, ya frío el salpicón de mariscos, lo puedes servir como aperitivo o primer plato.

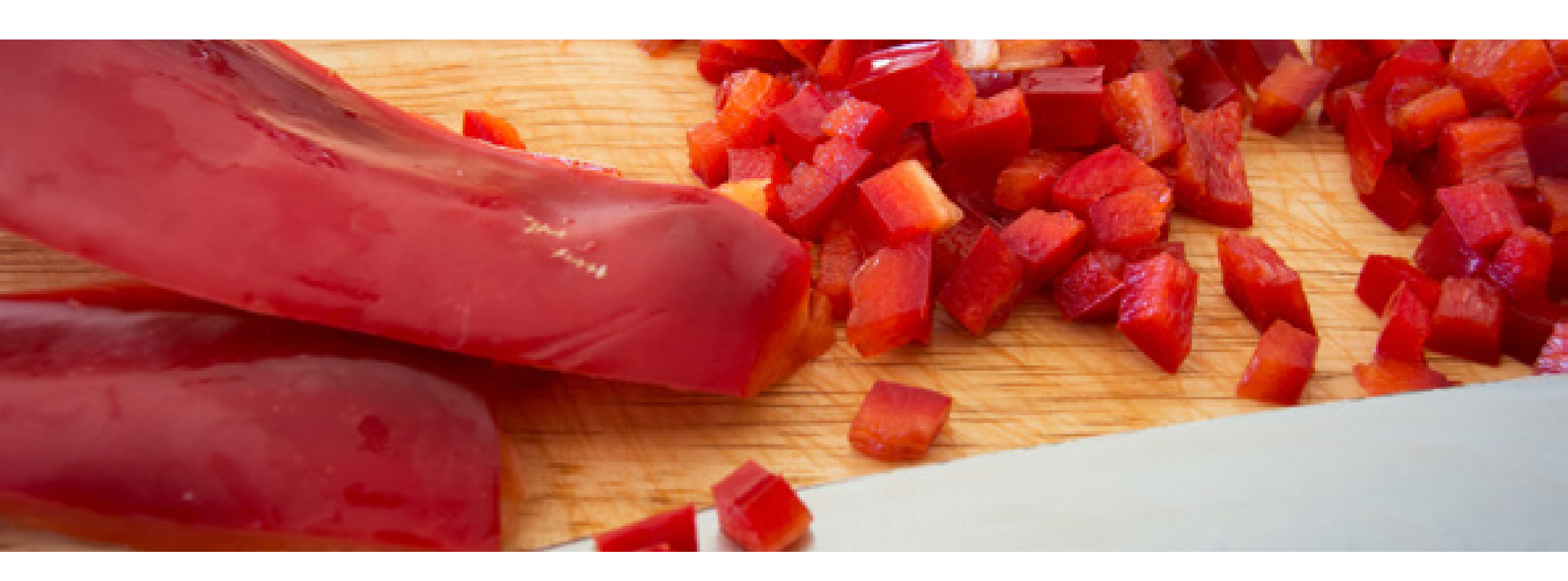
Elaboración

Paso 1
Poner a cocer la sepia limpia con el agua justa, fría y con sal, llevar a ebullición y mantener durante unos 15-20 minutos, hasta que al pincharla nos resulte tierna. Sacar y reservar.

Paso 2
Utilizar el agua de cocer la sepia para blanquear la gamba pelada, cocer 3 minutos en el agua hirviendo, escurrir y pasar por agua con hielo y sal. Sacar y dejar que enfríen totalmente.

Paso 3
Cortar con cuchillo la cola y la cabeza del langostino y pelar, abrir a lo largo en dos mitades. Hacerlo mismo con la gamba pelada. Reservar

Paso 4
Partir la sepia en cubos de 1 cm aprox. limpiándola de partes duras. Agregar al marisco partido.



Paso 5
Partir el pulpo en rodajas muy finas, bien con el cuchillo, cuando el pulpo esta semi-congelado, o bien en la cortadora, cuando este congelado. Añadir a la mezcla anterior.

Paso 6
Lavar los pimientos y partir en una brunoise pequeña. Hacer lo mismo con la cebolla tierna. Añadir todas las verduras al marisco preparado.

Paso 7
Hacer la vinagreta con ayuda de una batidora de mano, mezclar el aceite, el vinagre, la azúcar y la sal. Batir hasta que emulsiones.

Paso 8
Incorporar la vinagreta en el bol donde tenemos todos los ingrediente, mezclar con delicadeza, con ayuda de un cucharón. Catar y corregir al gusto. Dejar el salpicón macerar un par de horas, removiendo varias veces.

Notas
Se pueden realizar numerosas combinaciones, pero recomendamos incluir al menos un marisco y un molusco. También acompañan con estos sabores, las bocas de mar



Presentación

Vaciar un tomate y rellenar con nuestra receta de salpicón de marisco a la vinagreta, hacer lo mismo con media lechuga iceberg.

Añadir unas gotas de aceite de oliva virgen extra y unas hojas de escarola y canónicos.





Presentación

Burruezo Alimentación distribuye alimentos en toda la zona de Levante a profesionales de la hostelería y pequeños comercios que nos han acompañado fielmente durante más de tres décadas.

Durante todo este tiempo, los dos principales e irrenunciables propósitos sobre los que hemos basado nuestro modelo de negocio son los de la satisfacción de nuestros clientes y la calidad de nuestros productos.



Familia Burruezo

Esta empresa familiar se funda en el año 1984 a manos de Pedro Burruezo, padre de los actuales gerentes de la empresa, Fernando y Javier Burruezo Mateo.

Instalaciones

En la actualidad, en Burruezo Alimentación contamos con unas completas y equipadas instalaciones que abarcan 6.500 m2 de suelo industrial, y una amplia flota de vehículos para la distribución directa.

Burruezo Mariscos y Congelados
Ctra. N-344 Km 72,75 · Pol. Inds.
Los Romerales Jumillanos.
30520 Jumilla · Murcia. Spain.

Telf: +34 968 78 14 15
Fax: +34 968 78 11 63

info@burruezo.es
www.burruezo.es





CALIDAD Y SERVICIO







La experiencia en el sector y la contínua puesta al día y búsqueda de las mejores partidas, nos permite trabajar directamente con productores que nos ofrecen unas materias primas de alta calidad:

COMPRA DIRECTA EN SUBASTAS DE MARISCOS Y PESCADOS.
AGRICULTORES Y MATADEROS.
PRODUCTORES E IMPORTADORES INTERNACIONALES

Otra de nuestras líneas de trabajo es la distribución de productos elaborados de marcas reconocidas como Europastri, Icelandic, McCain, Nestlé, Pescanova, Yaya María, etc., con los que trabajamos también otras gamas de alimentos como las verduras, precocinados, repostería, etc.


Burruezo0º
recetas y consejos


congelados online
Burruezo


Burruezo
ALIMENTACIÓN